

Esprit de Pavie

Gérard Perse, crée «Esprit de Pavie» en 2008. Issu d'un assemblage provenant des domaines de la famille en Saint-Émilion et Castillon Côtes de Bordeaux, il est vinifié par l'équipe technique de Château Pavie, avec passion, soin et exigence.



Terroir

Esprit de Pavie est issu d'une belle variété de terroirs typiques de la rive droite de Bordeaux, principalement exposés sud, sur la vallée de la Dordogne.

- Sableux-graveleux dans le pied de côte
- Argileux sur les côteaux
- Argilo calcaire sur le plateau

Millésime 2017

Les mois de février et mars, particulièrement doux, favorisent un débourrement très précoce. Mais, fin avril un sérieux épisode de gel met un coup d'arrêt à la croissance rapide de la vigne. Près de 40% du vignoble bordelais est touché dont une partie des vignobles de Castillon. Au prix de gros travaux à la vigne et d'un tri sévère, les conditions sanitaires sont bonnes et nous pouvons attendre sans crainte les niveaux de maturité recherchés. Les vendanges démarrent sous le soleil. Les rendements sont plus faibles mais les fruits sont purs et éclatants.

Viticulture

Vendanges en vert avec un premier effeuillage côté soleil levant et un second effeuillage côté soleil couchant vers le milieu du mois d'août.

Vinification

Fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées.
Fermentation malolactique en barriques.

Vendanges

Du 21/09 au 29/09.

Élevage

100% barriques d'un vin, pendant 15 mois

Superficie en production

56 hectares

Assemblage

65% merlot, 20% cabernet franc, 15% cabernet sauvignon

Rendements

18 hl/ha

Dégustation

"Un vin friand, immédiat, des tannins souples et enrobant, une belle longueur."
90/100 - Le Figaro

Propriétaire : Gérard Perse
Directeur technique : Laurent Lusseau
Maître de chai : René Courmont
Chef de culture : René Courmont