

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 2018

A un hiver doux et pluvieux succède un printemps chaud alternant averses et éclaircies. La pousse s'accélère et les phases cruciales de floraison et de nouaison se passent bien. S'enchaînent ensuite 4 mois de conditions climatiques exceptionnelles permettant une maturation progressive et optimale des baies. Le début d'automne est magnifique et nous offre des vendanges à pleine maturité, dans une ambiance sereine. Toutes les conditions sont réunies pour produire des raisins d'excellente qualité et élaborer un grand millésime.

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 01/10 au 06/10.

Élevage

100% barriques d'un vin, pendant 15 mois

Superficie en production

56 hectares

Assemblage

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

Rendements

48 hl/ha

Dégustation

"A savory and juicy red with berry, light coffee, cedar and chocolate undertones that follow through to a medium body with juicy fruit and a chewy, fruity finish. Savory at the end."

92/100 - James Suckling

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