

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 2019

Les précipitations abondantes de l'hiver et du printemps ont aidé nos terroirs calcaires à constituer une grande réserve d'eau, qui s'avèrera essentielle. En effet, après un débourrement précoce dû à un hiver et un début de printemps particulièrement doux, l'été s'enchaîne entre sécheresse et températures caniculaires. Nos vignes résistent bien et nos raisins peuvent murir sereinement. Début septembre, le retour à la fraîcheur et à l'humidité nous permet d'attendre le moment optimal pour vendanger. Nos raisins offrent de très belles maturités, en particulier nos Cabernets, très purs et très élégants.

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 08/10.

Élevage

en cuves béton pendant 15 mois

Superficie en production

56 hectares

Assemblage

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

Rendements

38 hl/ha

Dégustation

"A fruity and refined wine with blackberry, black-chocolate and subtle berry and spice character. Medium body, medium tannins and a succulent finish."
92/100 - James Suckling

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