

# 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 2020

L'année démarre sous un hiver doux, auquel succède un printemps qui alterne épisodes pluvieux et températures assez chaudes pour la saison, entraînant un cycle végétatif précoce. L'été s'installe ensuite, chaud et sec, provoquant un ralentissement de la pousse. Les pluies accumulées au cours de l'hiver permettent de contrôler le stress hydrique, évitant à la vigne toute souffrance. Vient enfin un bel été indien avec de chaudes journées et des nuits fraîches garantissant un excellent état sanitaire du vignoble. Fin septembre nous pouvons vendanger des raisins à maturité optimale dans des conditions sereines.

## 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 22/09 au 30/09.

## Élevage

en cuves béton pendant 15 mois

## Superficie en production

45 hectares

## Assemblage

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

## Rendements

36 hl/ha

## Dégustation

"A little riper than 2019 with some hints of earth and pine on both the nose and palate. Medium-bodied with medium round tannins and a juicy finish."  
92/100 - James Suckling

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