

# 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 2021

Le millésime 2021 commence avec un mois de mars ensoleillé qui fait éclore les bourgeons dans de très bonnes conditions. C'est au printemps que les choses se compliquent avec des coups de froid à répétition jusqu'au mois de mai. Les mois de juin et juillet ne sont pas plus cléments, avec des précipitations abondantes. Enfin, l'été finit par s'installer avec un beau temps sec, des températures élevées et des nuits fraîches. Ces deux mois aux conditions climatiques plus favorables permettent au raisin d'atteindre une belle maturité.

Les vendanges sont décisives et c'est à travers une sélection stricte des grappes que nous parvenons à garder leur meilleur potentiel aromatique. Grâce à des choix techniques précis, l'adaptabilité de nos pratiques et la persévérance de nos équipes nous obtenons des vins d'une très belle qualité.

## 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 04/10 au 08/10.

## Élevage

en cuves béton pendant 15 mois

## Superficie en production

40 hectares

## Assemblage

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

## Rendements

18 hl/ha

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