

# 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 2023

Un hiver pluvieux offre à nos sols la possibilité de se régénérer après un été 2022 chaud et sec. Le printemps, marqué par une alternance de pluies et de douceur, assure un développement vigoureux et harmonieux de la vigne avec une floraison homogène. Une importante pression mildiou nous oblige à une vigilance accrue du vignoble pour préserver un état sanitaire satisfaisant. Les travaux en vert sont décisifs : les effeuillages permettent d'aérer la vigne tandis que les vendanges vertes assurent le tri nécessaire pour garantir le niveau de qualité des baies. L'été indien qui s'installe fin août nous offre la bonne combinaison – fort ensoleillement, intense chaleur et fraîcheur nocturne – pour achever maturation et concentration. Les vendanges démarrent mi-septembre dans des conditions optimales, nous permettant une récolte progressive. Dans les chais, des extractions tout en douceur laissent entrevoir des jus très purs, avec beaucoup d'éclat et une belle intensité aromatique.

## 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 20/09 au 29/09.

## Élevage

en cuves béton pendant 15 mois

## Superficie en production

34 hectares

## Assemblage

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

## Rendements

40 hl/ha

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