

ESPRIT DE PAVIE

Bordeaux

Appellation
Bordeaux

Cépages
70% merlot, 30% cabernet
franc

Production annuelle
174 000 bouteilles



Caractéristiques géologiques

Esprit de Pavie est issu d'une grande diversité de terroirs situés sur les côteaux de la dordogne exposés au sud que l'on peut regrouper dans trois ensembles :

- Le pied de côte sablo-graveleux
- Le côteau argileux
- Le plateau argileux calcaire

Viticulture

Conduite de la vigne de façon raisonnée. Vendanges en vert, avec un premier effeuillage côté soleil levant à la fin du mois de juin et un second effeuillage côté soleil couchant vers le milieu du mois d'août.

Vinification

La fermentation alcoolique débute naturellement dans les cuves thermo-régulées. Après quelques semaines de cuvaison la fermentation malolactique se déroule en cuve. Elevage en barriques d'un vin du Château Pavie et du Château Monbousquet pendant 15 mois.

VIGNOBLES PERSE

www.vignoblesperses.com