

<b>Château Pavie</b>	
<b>Historique du domaine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1873 : Ferdinand Bouffard, négociant, hérite de la propriété.</li> <li>• 1943 : Le domaine est racheté par la famille Valette.</li> <li>• 1955 : Château Pavie devient un Premier Grand Cru Classé B de St Emilion.</li> <li>• 1997 : Le domaine est acquis par Gérard Perse.</li> <li>• 2012 : Château Pavie devient un Premier Grand Cru Classé A de St Emilion.</li> </ul>
<b>Région de production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Sous-région viticole</i> : Libournais (St Emilion)</li> <li>• <i>Département</i> : Gironde</li> <li>• <i>Commune</i> : St Emilion</li> <li>• A l'Est de Libourne</li> </ul>
<b>Climat</b>	Tempéré, influences océaniques
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire, sable, argile
<b>Superficie du domaine</b>	37 Hectares
<b>Nombre de bouteilles produites par an</b>	100 000 Bouteilles
<b>Cuvée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arômes de Pavie</li> <li>• 70% Merlot, 20% Cabernet franc, 10% Cabernet sauvignon</li> <li>• Jeunes vignes de moins de 10 ans.</li> <li>• Second vin du Château Pavie.</li> <li>• Elevage en barriques de 18 à 24 mois.</li> <li>• 30 000 bouteilles par an.</li> </ul>
<b>Haute cuvée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Château Pavie</li> <li>• 65% Merlot, 25% Cabernet franc, 10% Cabernet sauvignon</li> <li>• Elevage de 18 à 32 mois en barriques.</li> <li>• 70 000 bouteilles par an.</li> </ul>
<b>Anecdote</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Château Pavie a d'abord été connu pour la culture de la pêche jusqu'à l'Antiquité.</li> </ul>

