



## Appellation Pomerol

**Terroir :** graves argileuses et sableuses

**Cépages :**

- **Merlot (70%) :** ce cépage apporte rondeur, fruité et souplesse
- **Cabernet Franc (25%) :** Ce cépage a une robe moins coloré que le cabernet sauvignon. Lorsqu'il est issu de terroirs argilo-sableux donne un vin aux arômes de tabac, framboise, cassis et violette
- **Cabernet Sauvignon (5%) :** ce cépage apport puissance, complexité et tannins aux vins. Les vins obtenus sont apte au vieillissement



**Dégustation :** les vins de pomerol sont peu tanniques, ronds et souples. Ils sont faciles et accessibles et s'accordent bien avec de nombreux plats. Généralement le vieillissement est conseillé afin de livrer dans le futur une complexité supplémentaire

**Superficie :** 800 hectares de vignes en AOC

**Production moyenne :** 34 000 hl

**Viticulteurs :** 150. Aucun classement n'existe à Pomerol mais les grand noms sont Pétrus et Le Pin

**Commercialisation :**

- 60% export (Benelux, Canada, USA, Grande-Bretagne, Allemagne, Japon, Hong Kong, Chine, Corée etc.)
- 40% marché français (70% passe par le négoce)

**Site officiel du syndicat des vins de Pomerol :** [www.vins-pomerol.fr](http://www.vins-pomerol.fr)