



- Appellation** : Pomerol
- Propriétaire** : S.C. du Château PETRUS
- Surface plantée** : 11, 5 hectares
- Encépagement** : 95% Merlot - 5% Cabernet Franc
- Type de sol** : argiles noires gonflantes
- Production** : environ 30 000 bouteilles

Le mythe entourant ce cru est d'abord dû à un terroir unique - butte à 40 mètres d'altitude sur le fameux plateau de Pomerol aux argiles profondes sur un lit de crasse de fer - sur lequel le cépage Merlot s'épanouit de manière exceptionnelle, ainsi qu'à une approche viti-vinicole traditionnelle et respectueuse des aléas naturels.

Un travail en vert méticuleux et rigoureux tout au long de l'année - éclaircissage, effeuillage - permet d'homogénéiser la maturation. La totalité de la récolte est ainsi ramassée en deux après-midi. Les fermentations sont menées en cuves ciment thermo-régulées, l'élevage du jeune vin s'effectuant ensuite en barriques de chêne renouvelées chaque année.

Les vins de PETRUS à la fois généreux, corsés et bouquetés se démarquent souvent par un arôme typique de truffe et peuvent vieillir dans les grands millésimes de nombreuses années.