



Pauillac

Vin tranquille

LE PRODUIT

Pauillac fait partie des appellations viticoles du Médoc. Ces vins rouges sont produits à partir des cépages cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, et petit verdot. □ Ils possèdent une excellente aptitude au vieillissement. À la fois puissants et charpentés, ronds et fruités, les vins de Pauillac développent un bouquet complexe avec le temps.

ARÔMES ET SAVEURS

Le cabernet-sauvignon apporte des arômes de cassis, de menthe et de cèdre alors que le merlot se caractérise par des senteurs de fraise, de framboise et de mûre. Le cabernet franc, bien plus rare sur cette appellation, se démarque avec ses arômes de framboise, de groseille et de violette réglissées. Le petit verdot s'exprime par des notes de myrtille et de café.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'appellation Pauillac se situe dans le département de la Gironde, sur la presqu'île du Médoc. Cette AOP bénéficie d'un climat océanique tempéré grâce à la proximité des eaux de l'Atlantique d'une part et la Gironde d'autre part. Le vignoble culmine sur d'épaisses croupes de graves plus ou moins sableuses qui descendent doucement jusqu'à l'estuaire.

UN PRODUIT RECONNU

L'appellation Pauillac a été reconnue par décret le 14 novembre 1936. Mondialement connue, c'est l'une des appellations les plus prestigieuses du Médoc mais aussi du Bordelais. □ Autrefois, Pauillac était le port de vins le plus important du Médoc, porte d'entrée et de sortie de toute la production viticole du Médoc. □ L'AOP Pauillac compte 18 Grands Crus Classés en 1855 (dont 3 premiers grands crus).

Le saviez-vous

Le 25 mars 1777, c'est depuis le port de Pauillac que le marquis de La Fayette avait appareillé pour rejoindre les Amériques pendant la Guerre d'indépendance afin de secourir le peuple américain.□

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat viticole de Pauillac

Maison du vin

2 rue des Ecoles

33180 SAINT ESTEPHE

N°SIRET : 43417851300017

Président(e) : BORIE Emeline **Contact :** Carine Frugier

Tél. : 05.56.59.30.59

Mél. : contact@pauillac.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Bordeaux

Bât A, 3ème étage

1 quai Wilson

33130 BEGLES

Portes de Bègles

N°SIRET : 13000270200343

Tél. : 05 56 01 73 44

Fax : 05 56 01 05 74

Mél. : INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

N°SIRET : 31500291500124

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact** : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact** : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

N°SIRET : 31500291500132

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/pauillac-24316>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Pauillac_G_201005.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Pauillac_A_201005.pdf
3. <mailto:contact@pauillac.fr>
4. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>
10. <mailto:contact@qualisud.fr>