

# Chapelle de Potensac

2002

## TERROIR

---

Le vignoble du Château Potensac se situe sur l'un des points culminants du nord du Médoc et s'étend essentiellement sur un sous-sol calcaire recouvert de croupes argilo-graveleuses avec une forte proportion de graves, un terroir se rapprochant de l'appellation de Saint-Estèphe. Conduit par la famille Delon (Léoville Las Cases) depuis la nuit des temps, ce cru réputé englobe des parcelles de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc plantées il y a plus de 75 ans, produisant des raisins parfaitement mûrs et sains.

## MILLÉSIME 2002

---

Avec un printemps plutôt chaud et ponctué d'épisodes pluvieux, la floraison fut perturbée, ce qui engendra coulure et millerandage notamment sur les Merlots. Juillet et août furent ensuite frais mais les conditions estivales restèrent globalement favorables, mis à part un léger manque d'ensoleillement. A partir du 9 septembre, les conditions climatiques changèrent radicalement : il s'établit un temps chaud et sec permettant à la maturation de se poursuivre dans des conditions particulièrement favorables aux Cabernets Sauvignons.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

---

Assemblage : Cabernet Sauvignon 43% Merlot 57%

Date de vendange : Du 1er au 12 octobre 2002

Degré : 13,15 %vol. - Acidité Totale : 3,37 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - pH : 3,53 - IPT : 57



DOMAINES DELON