

Chapelle de Potensac

2008

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 2008

Le printemps 2008 fut froid (surtout en avril), ce qui entraîna un début de cycle végétatif tardif. Les conditions estivales de fin juillet - début août permirent une véraison rapide et homogène. La maturation du raisin commença sous la pluie jusqu'à début septembre, avec une atmosphère relativement fraîche et pluvieuse. S'en suivit un mois de septembre particulièrement sec qui permit d'attendre la maturité optimale de ce millésime tardif.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Cabernet Sauvignon 15% Merlot 79% Cabernet Franc 6%

Date de vendange : Du 4 au 16 octobre 2008

Degré : 13,24 %vol. - Acidité Totale : 3,56 gH₂SO₄/l - pH : 3,51 - IPT : 64



DOMAINES DELON

Chapelle de Potensac

2008

NOTES DE DÉGUSTATION

Superbe bouquet de fruits rouges et noirs. Attaque fraîche et fruitée, belle rondeur, finale légèrement poivrée. Parfait à boire dès aujourd'hui et durant les 5 années qui viennent.

16/20

JANCIS ROBINSON

(...). Second wine. Bright. Dark crimson. Rather interesting aromas with pretty impressive ripeness. Very dry finish but certainly tastes better than one would expect of a second wine of a Médoc château. Extremely flattering. Though pretty marked acidity. (May 2009)

15/20

GAULT & MILLAU

(June 2012)

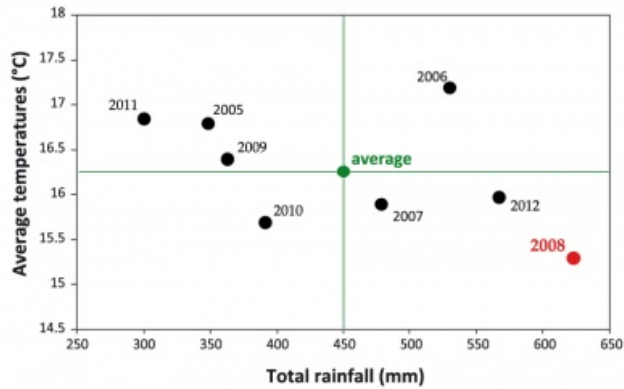


DOMAINES DELON

Chapelle de Potensac

2008

Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre



Pluviométrie et températures en 2008



Stades phénologiques

