

CHAPELLE DE POTENSAC 2011

APPELLATION

Médoc

TERROIR

Le vignoble du Château Potensac s'étend principalement sur des buttes à sous-sol calcaire recouvert de croupes argilo-graveleuses avec une forte proportion de graves. Ces calcaires sont très proches de ceux que l'on peut rencontrer sur l'appellation Saint-Estèphe. Ce terroir singulier présente des parcelles de Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc plantées il y a plus de 80 ans, produisant un raisin parfaitement mûr et sain. La première édition du Féret mentionnait déjà le hameau de Potensac pour la typicité et la longévité de ses vins.

MILLÉSIME 2011

2011 est le second millésime le plus chaud de la décennie après 2003 ! Il fut surtout marqué par un printemps exceptionnellement chaud et sec conduisant à une date de floraison extrêmement précoce. Mi-juillet, la véraison démarra lentement puis s'accéléra suite à quelques pluies. Les contraintes hydriques très fortes en début de saison furent modérées par une pluviométrie estivale bien répartie. La maturité finale put ainsi atteindre des niveaux très intéressants en termes de potentiel phénolique.

Assemblage Cabernet Sauvignon 30% Merlot 56% Cabernet Franc 8% Petit Verdot 1% Carménère 5%

Date de vendange Du 14 au 29 septembre 2011

Degré : 13,09 %vol. - **Acidité Totale** : 3,59 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,48 - **IPT** : 62

