

CHATEAU POTENSAC 2013

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 2013

Le millésime 2013 fut marqué par un printemps frais et humide à l'origine d'un début de cycle végétatif très lent et d'une floraison exceptionnellement tardive. La véraison et le début de maturation bénéficièrent ensuite de conditions favorables avec un mois de juillet parmi les plus chauds de la décennie et un début août sec et ensoleillé. Malgré le retour des pluies à partir de mi-septembre et grâce à la bonne gestion du vignoble (anticipation des effeuillages et échardages, enherbements ciblés), l'état sanitaire du raisin resta satisfaisant jusqu'au dernier jour de récolte.

Assemblage Cabernet Sauvignon 49% Merlot 30% Cabernet Franc 20% Petit Verdot 1%

Date de vendange Du 1er au 15 octobre 2013

Degré : 13,14 %vol. - **Acidité Totale** : 3,70 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,67 - **IPT** : 60

