

# CHAPELLE DE POTENSAC 2015

## 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 2015

Des conditions très favorables en avril et juin ont permis un débourrement et une floraison très homogènes en 2015. Puis les conditions chaudes et sèches de l'été ont assuré une dégradation complète des arômes végétaux ainsi qu'une contrainte hydrique favorable à l'épaississement des pellicules et à l'évolution rapide des pépins. La véraison fut elle aussi bien homogène grâce à des épisodes pluvieux parfaitement répartis. Enfin un bel état sanitaire s'est maintenu jusqu'à la fin des vendanges grâce aux travaux en verts réalisés tout au long du cycle végétatif de la vigne.

---

**Assemblage** Cabernet Sauvignon 23% Merlot 71% Cabernet Franc 4% Petit Verdot 2%

**Date de vendange** Du 25 septembre au 10 octobre 2015

**Degré** : 13,35 %vol. - **Acidité Totale** : 3,83 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **pH** : 3,47 - **IPT** : 59

---

