

# CHAPELLE DE POTENSAC 2017



## 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 2017

2017 fut un millésime précoce, mais équilibré. Le gel printanier fut évité grâce à la morphologie en croupes de notre vignoble ainsi que sa proximité de la Gironde. Les raisins purent se développer rapidement et homogènement, bénéficiant de grandes chaleurs ainsi que d'apports hydriques bienvenus. L'attention portée au vignoble permit d'atteindre une maturité complète et de conserver un très bon état sanitaire jusqu'aux derniers jours de la récolte. Les Merlots présentent une structure tannique souple et un fruit éclatant. Les Cabernets Francs sont denses et complexes. Les Cabernets Sauvignons sont à la fois puissants et soyeux. L'assemblage 2017 de la Chapelle est frais et gourmand, des tannins souples et une belle vivacité pour être apprécié plus tôt.

---

**Assemblage** Merlot 72% Cabernet Sauvignon 21% Cabernet Franc 7%

**Date de vendange** du 12 septembre au 29 septembre 2017

**Degré** : 13,00 %vol. - **Acidité Totale** : 3,59 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **pH** : 3,63 - **IPT** : 55

---