

CHAPELLE DE POTENSAC 2018



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 2018

Le nord du Médoc vécut un hiver globalement pluvieux et doux, puis froid dès mi-Mars, ce qui engendra un débourrement tardif mais homogène, suivi d'un vif développement végétatif. L'été chaud et sec accéléra la maturation des raisins, mais l'alternance de nuits fraîches et de journées chaudes développa la richesse tout en conservant la fraîcheur. Ce 2018 offre un fruit mûr, très expressif et une trame tannique particulièrement veloutée. Élégant, gourmand et frais, sur des arômes intenses de fruits noirs, il s'agit là d'un très grand millésime qui a su profiter des conditions exceptionnellement favorables.

Assemblage Merlot 70 % Cabernet Sauvignon 25 % Cabernet Franc 5 %

Date de vendange Du 21 septembre au 13 octobre 2018

Degré : 14,39 %vol. - **Acidité Totale** : 4,03 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,50 - **IPT** : 69
