

CHATEAU POTENSAC 2019



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 2019

Après un hiver humide, le printemps fut frais et de plus en plus sec, suivi par un été chaud ponctué d'averses plus on se rapprochait de la période des vendanges. Un millésime compliqué en somme, où l'attention dut être permanente afin de récolter de splendides Merlots et des Cabernets d'une grand noblesse. Le vin du Château Potensac présente un assemblage classique, et reste dense et raffiné sans jamais se départir d'une magnifique tension minérale.

Assemblage Merlot 47% Cabernet Sauvignon 36% Cabernet Franc 16% Petit Verdot 1%

Date de vendange Du 21 septembre au 9 octobre 2019

Degré : 14,05%vol. - **Acidité Totale** : 3,64 gH₂SO₄/l - **PH** : 3,54 - **IPT** : 74
