

CHATEAU POTENSAC 2020



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 2020

Un millésime compliqué de bout en bout : précoce, humide puis sec, les vignes de ce splendide terroir nécessitèrent un travail permanent pour convertir ces conditions délicates en supplément d'âme. La récolte fut très qualitative même si peu abondante, offrant une maturité de tannins et une trame minérale exceptionnelle. Le Grand Vin du Château Potensac se présente avec aplomb, fort de magistrales concentrations, d'une tension minérale et d'une fraîcheur de fruits noirs mûrs. Certainement un des plus persistants jamais produit à ce stade.

Assemblage 44% Merlot 33% Cabernet Sauvignon 22% Cabernet Franc 1% Petit-Verdot

Date de vendange Du 14 au 30 septembre 2020

Degré : 13,5% vol. - **Acidité Totale** : 3,54 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,63 - **IPT** : 76
