

CHATEAU POTENSAC 2021



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 2021

Au même titre que les conditions climatiques ont particulièrement compliqué le suivi de la vigne, le rythme de croissance n'a jamais été constant ni attendu. Des efforts permanents ont permis de récolter chaque cépage selon leurs typicités, les terroirs graveleux étant plus précoces que les argilo-calcaires. Les Cabernets, majoritaires cette année, sont puissants et d'une belle complexité aromatique, les Merlots apportant fraîcheur et gourmandise. Le grand vin du Château Potensac reste structuré et complexe, racé, précis, souple et d'une belle longueur.

Assemblage 40% Cabernet Sauvignon 34% Merlot 23% Cabernet Franc 3% Petit-Verdot

Date de vendange Du 29 Septembre au 14 Octobre 2021

Degré : 13,10 %vol. - **Acidité Totale** : 3,54 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,54 - **IPT** : 72
