

CHAPELLE DE POTENSAC 2022



APPELLATION

Médoc

TERROIR

Le vignoble du Château Potensac se situe sur l'un des points culminants du nord du Médoc et s'étend essentiellement sur un sous-sol calcaire recouvert de croupes argilo-graveleuses avec une forte proportion de graves, un terroir se rapprochant de l'appellation de Saint-Estèphe. Conduit par la famille Delon (Léoville Las Cases) depuis la nuit des temps, ce cru réputé englobe des parcelles de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc plantées il y a plus de 75 ans, produisant des raisins parfaitement mûrs et sains.

MILLÉSIME 2022

Le millésime 2022 à Potensac est probablement l'un des meilleurs de ces vingt dernières années. La qualité de la première pousse au vignoble jusqu'à la dernière grappe récoltée est exceptionnelle. L'hiver s'est révélé froid et doux, entraînant le débourrement de la vigne dès la fin du mois de mars. Le printemps peu arrosé avec des températures élevées a permis le bon développement de la vigne. L'été caniculaire a entraîné rapidement les premières contraintes hydriques qui témoignent généralement d'un millésime remarquable. Les quelques épisodes pluvieux ont permis d'accélérer et de finir de manière homogène. La croissance de la vigne est quelque peu ralentie par la sécheresse, la véraison s'enclenche doucement. Les baies sont petites et concentrées, riches mais également fraîches. Les rares épisodes pluvieux du mois de septembre n'altèrent en rien l'état sanitaire irréprochable. Ce splendide terroir planté sur deux croupes argilo-graveleuses sur socle calcaire, a su offrir dans ces conditions intenses un grand vin de Chapelles de Potensac qui offre immédiatement un profil exubérant, plaisant et gourmand à la fois, tout en restant frais, doté d'un style typique de ce grand terroir.

Assemblage 70,5% Merlot, 27,7% Cabernet Sauvignon, 1,8% Cabernet Franc

Date de vendange Du 19 Septembre au 11 Octobre 2022

Degré : 14,15 %vol. - **Acidité Totale** : 3,17 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,66 - **IPT** : 81
