

CHATEAU POTENSAC 2010



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 2010

Après avoir commencé par un mois d'avril chaud et très sec, le cycle végétatif fut ensuite nettement ralenti par les températures fraîches des mois de mai et juin. La fermeture de la grappe et la véraison se déroulèrent parfaitement bien grâce aux conditions sèches et ensoleillées de juillet et début août. La maturation du raisin bénéficia de conditions exceptionnelles en août et en septembre.

Assemblage Cabernet Sauvignon 37% Merlot 42% Cabernet Franc 21%

Date de vendange Du 27 septembre au 9 octobre 2010

Degré : 14,14 %vol. - **Acidité Totale** : 3,53 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,47 - **IPT** : 76
