

CHATEAU POTENSAC 2009

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 2009

La floraison et la nouaison se déroulèrent sous les meilleurs auspices grâce à de belles conditions climatiques sans excès de chaleur. La véraison fut ensuite rapide et homogène grâce à une période fin juillet - début août très ensoleillée. Il y eut très peu de précipitations durant la phase de maturation du raisin avec un mois d'août très sec mais non caniculaire qui engendra une récolte assez précoce et d'une remarquable homogénéité.

Assemblage Cabernet Sauvignon 38% Merlot 48% Cabernet Franc 14%

Date de vendange Du 24 septembre au 6 octobre 2009

Degré : 14,35 %vol. - **Acidité Totale** : 3,33 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,59 - **IPT** : 78

