

# CHATEAU POTENSAC 2007

## 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 2007

Grâce à un printemps très chaud, le début de cycle 2007 fut rapide et très précoce puis la fraîcheur de juillet réduisit fortement l'avance acquise. Le millésime se poursuivit ensuite avec un mois d'août frais et pluvieux. S'en suivit un mois de septembre idéalement sec et chaud qui permit au raisin d'achever sa maturation dans d'excellentes conditions.

---

**Assemblage** Cabernet Sauvignon 45% Merlot 45% Cabernet Franc 10%

**Date de vendange** Du 26 septembre au 8 octobre 2007

**Degré** : 12,90 %vol. - **Acidité Totale** : 3,32 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **pH** : 3,59 - **IPT** : 75

---

