

CHATEAU POTENSAC 2005

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 2005

La vigne débourra début avril, après un hiver sec et plutôt froid. La floraison débuta au cours de la dernière semaine de mai, dans de bonnes conditions, et fut rapide et homogène sur tous les cépages. Les contraintes hydriques s'amplifièrent courant juin, limitant ainsi le grossissement des jeunes baies et entraînant un arrêt de croissance précoce. La véraison fut rapide et homogène puis le raisin continua sa maturation avec un mois d'août encore très sec et ensoleillé mais sans chaleurs excessives. Ces conditions idéales permirent d'obtenir des raisins très concentrés et parfaitement équilibrés.

Assemblage Cabernet Sauvignon 40% Merlot 41% Cabernet Franc 19%

Date de vendange Du 26 septembre au 9 octobre 2005

Degré : 13,64 %vol. - **Acidité Totale** : 3,37 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,64 - **IPT** : 70

