

# CHATEAU POTENSAC 2002



## 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 2002

Avec un printemps plutôt chaud et ponctué d'épisodes pluvieux, la floraison fut perturbée, ce qui engendra coulure et millerandage notamment sur les Merlots. Juillet et août furent ensuite frais mais les conditions estivales restèrent globalement favorables, mis à part un léger manque d'ensoleillement. A partir du 9 septembre, les conditions climatiques changèrent radicalement : il s'établit un temps chaud et sec permettant à la maturation de se poursuivre dans des conditions particulièrement favorables aux Cabernets Sauvignons.

---

**Assemblage** Cabernet Sauvignon 43% Merlot 42% Cabernet Franc 15%

**Date de vendange** Du 1er au 12 octobre 2002

**Degré** : 13,66 %vol. - **Acidité Totale** : 3,08 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **pH** : 3,54 - **IPT** : 66

---