

CHATEAU POTENSAC 1998

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 1998

Le millésime 1998 fut caractérisé par un débourrement et une floraison précoce. Le mois d'août, particulièrement chaud et sec, favorisa ensuite la bonne maturation des raisins qui ne fut pas perturbée par les quelques pluies survenues en septembre pendant les vendanges.

Assemblage Cabernet Sauvignon 54% Merlot 28% Cabernet Franc 18%

Date de vendange Du 30 septembre au 10 octobre 1998

Degré : 12,80 %vol. / **Acidité Totale** : 3,39 gH₂SO₄/l

