

CHATEAU POTENSAC 1997

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 1997

Après un début d'année très chaud et sec, induisant un cycle précoce, le temps devint très pluvieux à partir du mois de mai et ce jusqu'à fin août. La floraison et la véraison furent ainsi plutôt hétérogènes mais les beaux mois de septembre et d'octobre permirent d'attendre une maturité de qualité.

Assemblage Cabernet Sauvignon 58% Merlot 24% Cabernet Franc 18%

Date de vendange Du 24 septembre au 9 octobre 1997

Degré : 12,90 %vol. / **Acidité Totale** : 3,33 gH₂SO₄/l

