

CHATEAU POTENSAC 1996

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 1996

Suite à une floraison rapide et homogène, 1996 connut un été sans excès de chaleur ni de sécheresse. Les conditions anticycloniques de septembre permirent ensuite l'obtention de raisins, et notamment de Cabernet Sauvignon, d'une extraordinaire concentration, parfaitement équilibrés et très aromatiques.

Assemblage Cabernet Sauvignon 48% Merlot 33% Cabernet Franc 19%

Date de vendange Du 28 septembre au 12 octobre 1996

Degré : 13,00 %vol. / **Acidité Totale** : 3,43 gH₂SO₄/l

