

CHATEAU POTENSAC 1995

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 1995

L'été 1995 connut des températures élevées et une sécheresse marquée favorable à l'obtention de raisins d'une parfaite maturité. Les conditions furent également idéales pendant les vendanges et permirent de maintenir un très bon état sanitaire jusqu'à la fin de la récolte.

Assemblage Cabernet Sauvignon 46% Merlot 35% Cabernet Franc 19%

Date de vendange Du 21 septembre au 2 octobre 1995

Degré : 13,20 %vol. / **Acidité Totale** : 3,63 gH₂SO₄/l

