

Château Potensac



Château Potensac Médoc Rouge 2017

AOC Médoc, Bordeaux, France

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. Sur ce terroir singulier, on trouve des parcelles de Cabernet Sauvignon et Franc plantées il y a plus de 80 ans et 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.

VINIFICATION

Traditionnelle - 15 à 18 jours

ÉLEVAGE

12 à 16 mois de barriques de chêne français (neuves 30%)

CÉPAGES

Merlot 47%, Cabernet-sauvignon 35%, Cabernet franc 17%, Petit verdot 1%

DÉGUSTATION

Les Merlots présentent une structure tannique souple et un fruit éclatant. Les Cabernets Francs sont denses et complexes. Les Cabernets Sauvignons sont à la fois puissants et soyeux. L'assemblage 2017 offre un fruit mûr très expressif et une trame tannique soyeuse et serrée. Le vin est puissant, bien équilibré entre une palette aromatique flatteuse et une structure en bouche longue et raffinée.

