

Château Potensac



Chapelle de Potensac Médoc Rouge 2011

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

Fermentation traditionnelle. Cuvaizon d'environ 3 semaines.

ÉLEVAGE

En barriques de chêne. 15% des barriques sont neuves.

CÉPAGES

Merlot 56%, Cabernet-sauvignon 30%,
Cabernet franc 18%, Carménère 5%, Petit
verdot 1%

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 42.00 hL/ha
Âge moyen des vignes: 30 ans
Élevage en fût: 1 mois

43721.00 % VOL.

DÉGUSTATION

2011 est le second millésime le plus chaud de la décennie après 2003 ! Il fut surtout marqué par un printemps exceptionnellement chaud et sec conduisant à une date de floraison extrêmement précoce. Mi-juillet, la véraison démarra lentement puis s'accéléra suite à quelques pluies. Les contraintes hydriques très fortes en début de saison furent modérées par une pluviométrie estivale bien répartie. La maturité finale put ainsi atteindre des niveaux très intéressants en termes de potentiel phénolique.

