

Château Potensac



Château Potensac Médoc Rouge 2014

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.

À LA VIGNE

Le millésime 2012 fut marqué par un développement végétatif lent et tardif en raison d'un printemps très frais et humide. Les décalages de stades liés à un débourrement très étalé furent en partie corrigés par le temps sec et ensoleillé qui s'installa à partir de mi-juillet. La véraison et la maturation bénéficièrent alors de conditions idéales jusqu'à la récolte, les raisins conservant un parfait état sanitaire malgré la succession d'averses observée durant les vendanges.

VINIFICATION

Fermentation traditionnelle pendant 15 à 18 jours

ÉLEVAGE

En barriques pendant 18 mois. 35% des barriques sont neuves et 65% sont d'un vin.

CÉPAGES

Merlot 40%, Cabernet-sauvignon 39%, Cabernet franc 18%, Petit verdot 3%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 30 ans
Élevage en fût: 1 mois

13.00 % VOL.

