

Château Potensac



Château Potensac Médoc Rouge 2002

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 pendant 15 à 18 jours

ÉLEVAGE

En barriques pendant 18 mois. 15% des barriques sont neuves et 85% sont d'un vin.

CÉPAGES

Cabernet-sauvignon 43%, Merlot 42%,
Cabernet franc 15%

DONNÉES TECHNIQUES

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

DÉGUSTATION

D'une couleur rubis/pourpre profond, ce Potensac présente un excellent nez, doux et pur, de cassis, de cerises, et minéral à la fois. C'est un vin moyennement corsé, mûr ayant bien intégré son acidité et les tannins.

