

Château Potensac



Château Potensac Médoc Rouge 2003

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

In barrels during 18 months.

CÉPAGES

Cabernet-sauvignon 44%, Merlot 33%,
Cabernet franc 23%

DONNÉES TECHNIQUES

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

13.00 % VOL.

DÉGUSTATION

Juteux et d'une race réjouissante, beaucoup de tanins fermes et croquants. Voilà un Potensac corsé, concentré, particulièrement réussi qui, cette année encore, et peut-être plus que d'habitude vue le millésime, compte parmi les valeurs sûres. Vinum

