

# Château Potensac



## Chapelle de Potensac Médoc Rouge 2015

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 71%, Cabernet-sauvignon 23%,  
Cabernet franc 4%, Petit verdot 2%

43721.00 % VOL.

### DONNÉES TECHNIQUES

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

### DÉGUSTATION

Des conditions très favorables en avril et juin ont permis un débourrement et une floraison très homogènes en 2015. Puis les conditions chaudes et sèches de l'été ont assuré une dégradation complète des arômes végétaux ainsi qu'une contrainte hydrique favorable à l'épaississement des pellicules et à l'évolution rapide des pépins. La véraison fut elle aussi bien homogène grâce à des épisodes pluvieux parfaitement répartis. Enfin un bel état sanitaire s'est maintenu jusqu'à la fin des vendanges grâce aux travaux en verts réalisés tout au long du cycle végétatif de la vigne.

