

Château Potensac



Château Potensac Médoc Rouge 2018

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

Traditionnelle - 15 à 18 jours

ÉLEVAGE

12 à 16 mois de barriques de chêne français (neuves 30%)

CÉPAGES

Merlot 45%, Cabernet-sauvignon 36%, Cabernet franc 18%, Petit verdot 1%

DÉGUSTATION

Ce millésime 2018 offre un fruit mûr, très expressif et une trame tannique puissante et particulièrement veloutée. Élégant et opulent, il allie la puissance et le classicisme d'un grand millésime de garde et la gourmandise des millésimes solaires.

