

Château Potensac



Chapelle de Potensac Médoc Rouge 2008

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 65%, Cabernet-sauvignon 19%,
Cabernet franc 15%, Petit verdot 1%

13.00 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

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

DÉGUSTATION

Ce millésime 2008, à la belle robe grenat foncée et brillante, offre un panier de fruits rouges bien mûrs (cerise, cassis, groseilles, mûres) relevé de notes épicées. D'une superbe densité en bouche, le vin des révèle ample, rond et équilibré, doté de tanins soyeux et d'une agréable fraîcheur. Savoureux en bouche, le vin s'étire longuement en final.

