

Château Potensac



Chapelle de 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

Fermentation traditionnelle. Cuvaizon d'environ 3 semaines.

ÉLEVAGE

En barriques de chêne. 15% des barriques sont neuves.

CÉPAGES

Merlot 70%, Cabernet-sauvignon 25%,
Cabernet franc 5%

DONNÉES TECHNIQUES

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

DÉGUSTATION

Ce vin est doté d'une grande richesse et d'une magnifique fraîcheur. La bouche est pure et puissante, les tannins soyeux et épicés, la finale d'une grande profondeur et d'un bel éclat aromatique.

