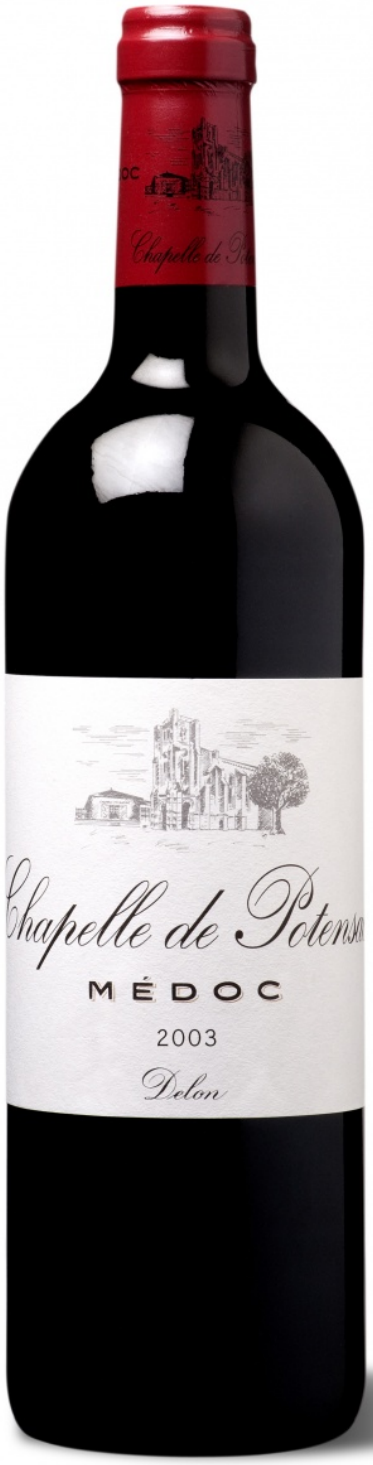
CHAPELLE DE POTENSAC 2003



APPELLATION

Médoc

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. Ce terroir singulier présente des parcelles de Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc plantées il y a plus de 80 ans, 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.

MILLÉSIME 2003

Le début du cycle fut marqué par des mois de mars et avril exceptionnellement chauds et secs. Le mois de juin fut pluvieux durant la floraison puis l'été fut marqué par des conditions caniculaires avec des températures dépassant parfois les 40°C. Les pluies de début septembre furent alors très bénéfiques pour l'achèvement de la maturation car les contraintes hydriques commençaient à devenir très sévères.

Assemblage Cabernet Sauvignon 56% Merlot 37% Cabernet Franc 7%
Date de vendange Du 13 au 25 septembre 2003
Degré : 13,45 %vol. - **Acidité Totale** : 3,39 gH2SO4/l - **pH** : 3,57 - **IPT** : 63