CHAPELLE DE POTENSAC 2006

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 2006

Le printemps 2006 fut très frais, mais les bonnes conditions du mois de mai furent favorables à une floraison homogène. Le mois de juillet fut marqué par une dizaine de jours très chauds alors que le mois d'août fut plutôt frais et sec. Septembre fut également sec et chaud les dix premiers jours puis un épisode pluvieux précéda les vendanges qui purent ensuite se dérouler dans de très bonnes conditions.

Assemblage Cabernet Sauvignon 24% Merlot 61% Cabernet Franc 15%
Date de vendange Du 20 septembre au 2 octobre 2006
Degré : 12,93 %vol. - **Acidité Totale** : 3,62 gH2SO4/l - **pH** : 3,59 - **IPT** : 61