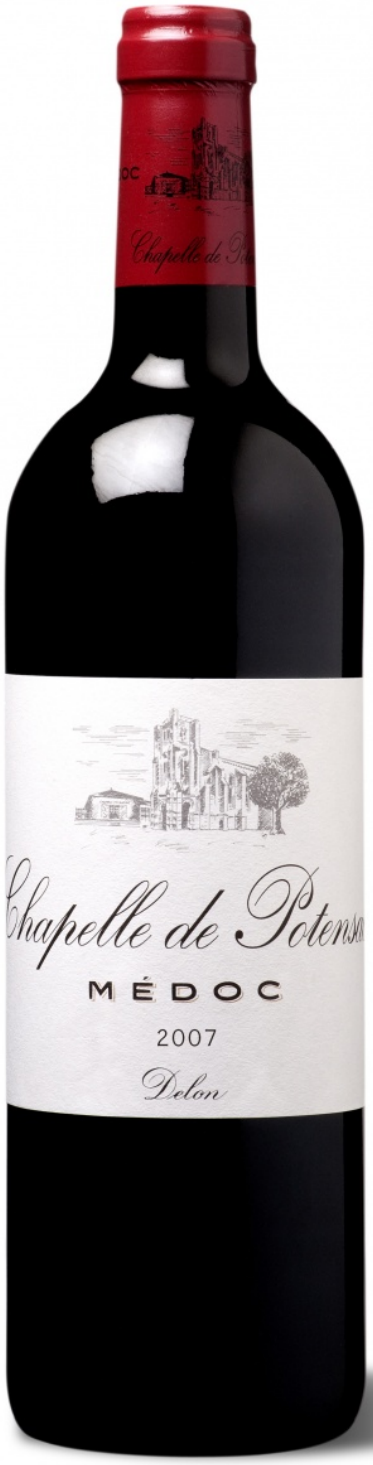
CHAPELLE DE POTENSAC 2007



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 2007

Grâce à un printemps très chaud, le début de cycle 2007 fut rapide et très précoce puis la fraicheur de juillet réduisit fortement l'avance acquise. Le millésime se poursuivît ensuite avec un mois d'août frais et pluvieux. S'en suivit un mois de septembre idéalement sec et chaud qui permit au raisin d'achever sa maturation dans d'excellentes conditions.

Assemblage Cabernet Sauvignon 18% Merlot 65% Cabernet Franc 17%
Date de vendange Du 26 septembre au 8 octobre 2007
Degré : 12,94 %vol. - **Acidité Totale** : 3,16 gH2SO4/l - **pH** : 3,57 - **IPT** : 67