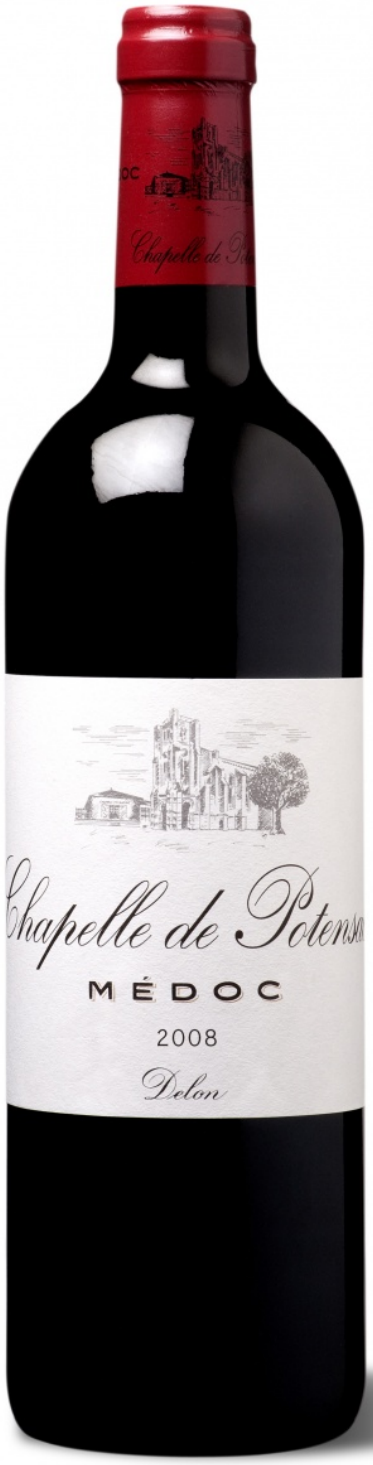
CHAPELLE DE POTENSAC 2008



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 2008

Le printemps 2008 fut froid (surtout en avril), ce qui entraina un début de cycle végétatif tardif. Les conditions estivales de fin juillet - début août permirent une véraison rapide et homogène. La maturation du raisin commença sous la pluie jusqu'à début septembre, avec une atmosphère relativement fraîche et pluvieuse. S'en suivit un mois de septembre particulièrement sec qui permit d'attendre la maturité optimale de ce millésime tardif.

Assemblage Cabernet Sauvignon 15% Merlot 79% Cabernet Franc 6%
Date de vendange Du 4 au 16 octobre 2008
Degré : 13,24 %vol. - **Acidité Totale** : 3,56 gH2SO4/l - **pH** : 3,51 - **IPT** : 64