CHATEAU POTENSAC 2012

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 2012

Le millésime 2012 fut marqué par un développement végétatif lent et tardif en raison d'un printemps très frais et humide. Les décalages de stades liés à un débourrement très étalé furent en partie corrigés par le temps sec et ensoleillé qui s'installa à partir de mi-juillet. La véraison et la maturation bénéficièrent alors de conditions idéales jusqu'à la récolte, les raisins conservant un parfait état sanitaire malgré la succession d'averses observée durant les vendanges.

Assemblage Cabernet Sauvignon 33% Merlot 48% Cabernet Franc 19%
Date de vendange Du 3 au 17 octobre 2012
Degré : 13,60 %vol. - **Acidité Totale** : 3,59 gH2SO4/l - **pH** : 3,58 - **IPT** : 70