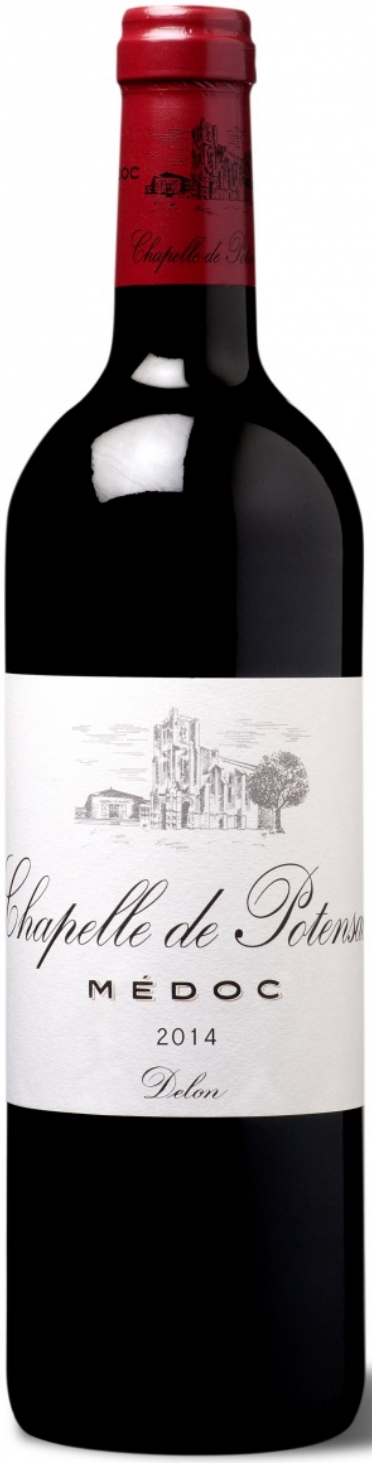
CHAPELLE DE POTENSAC 2014



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 2014

Le millésime 2014 a débuté avec 15 jours d'avance par rapport à la moyenne décennale en raison d'un hiver particulièrement doux et humide, et d'un début de printemps assez chaud. Des températures plus fraîches par la suite, notamment en mai, ont fait perdre cette avance jusqu'à la période pré-floraison. Le début de la floraison s'est passé dans des conditions humides, mais le beau temps qui s'en est suivi a accéléré et terminé la floraison dans d'excellentes conditions. Une tendance estivale très orageuse a pris le relais en juin et juillet avec une succession d'épisodes pluvieux suivis de pics de chaleurs. La véraison a été assez étalée mais comme pour la floraison, le temps sec de la fin du mois d'août jusqu'au vendanges a permis une bonne homogénéisation de la fin de la véraison et une excellente maturation avec des stress hydriques très favorables à la qualité. Sur ce millésime très « poussant », la succession de deux effeuillages et d'épamprages à assuré une bonne porosité de la zone fructifère et a ainsi contribué au maintien d'un excellent état sanitaire qui a permis un ramassage à la date optimale pour tous les cépages.

Assemblage Cabernet Sauvignon 27% Merlot 70% Cabernet Franc 3%
Date de vendange Du 25 septembre au 16 octobre 2014
Degré : 13,20 %vol. - **Acidité Totale** : 4,03 gH2SO4/l - **pH** : 3,55 - **IPT** : 66