CHAPELLE DE POTENSAC 2016

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 2016

Le millésime 2016 démarre avec des réserves hydriques largement reconstituées grâce à d'importantes précipitations de janvier à mars. Des températures douces en mars assurent un débourrement précoce de la vigne alors qu'avril est ponctué de matinées froides et pluvieuses donnant lieu à une pousse végétative ralentie. De mi-juin à mi-octobre, les pluviométries sont bien en dessous des normales saisonnières. Durant la première quinzaine d août, la véraison est rapide et homogène sur les trois propriétés. Quelques pluies éparses mi-septembre surviennent, permettant de débloquer les terroirs les plus filtrants. Les parfaites conditions climatiques durant les vendanges nous permettent de récolter des raisins d une qualité remarquable.

Assemblage Merlot 75 % Cabernet Sauvignon 17 % Cabernet Franc 8 %
Date de vendange Du 5 Octobre au 19 Octobre 2016
Degré : 13,49%vol. - **Acidité Totale** : 3,71 gH2SO4/l - **PH** : 3,40 - **IPT** : 54