# CHATEAU POTENSAC 2004

## 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 2004

Après à un mois de mai relativement chaud et pluvieux, la floraison se déroula sous de bonnes conditions. L'été fut plutôt frais, avec quelques précipitations en août, puis le mois de septembre fut ensoleillé et connut des températures relativement élevées. Les nuits restèrent cependant fraiches, ce qui permit de conserver des raisins parfaitement équilibrés et possédant une belle fraicheur.

---

**Assemblage** Cabernet Sauvignon 52% Merlot 41% Petit Verdot 7%
**Date de vendange** Du 4 au 19 octobre 2004
**Degré** : 13,35 %vol. - **Acidité Totale** : 3,24 gH2SO4/l - **pH** : 3,67 - **IPT** : 66

---