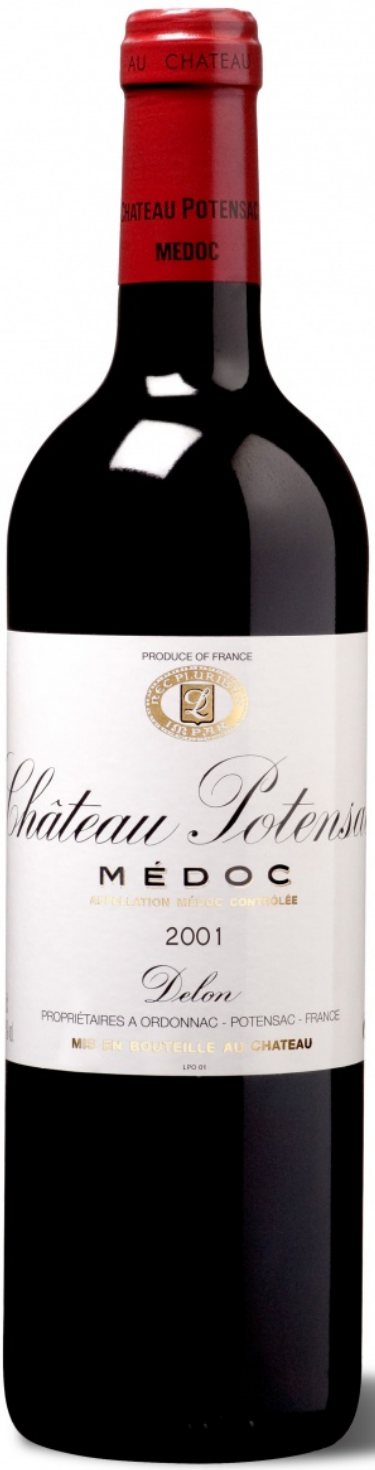
CHATEAU POTENSAC 2001



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 2001

Après un hiver pluvieux et doux, le débourrement fut précoce. Mai et juin connurent ensuite des températures supérieures à la normale et de très faibles précipitations. Après un début juillet humide, un temps chaud et sec s'installa jusqu'à la récolte et permit de rentrer des raisins de très grande qualité.

Assemblage Cabernet Sauvignon 48% Merlot 33% Cabernet Franc 19%
Date de vendange Du 4 au 14 octobre 2001
Degré : 12,95 %vol. / **Acidité Totale** : 3,57 gH2SO4/l