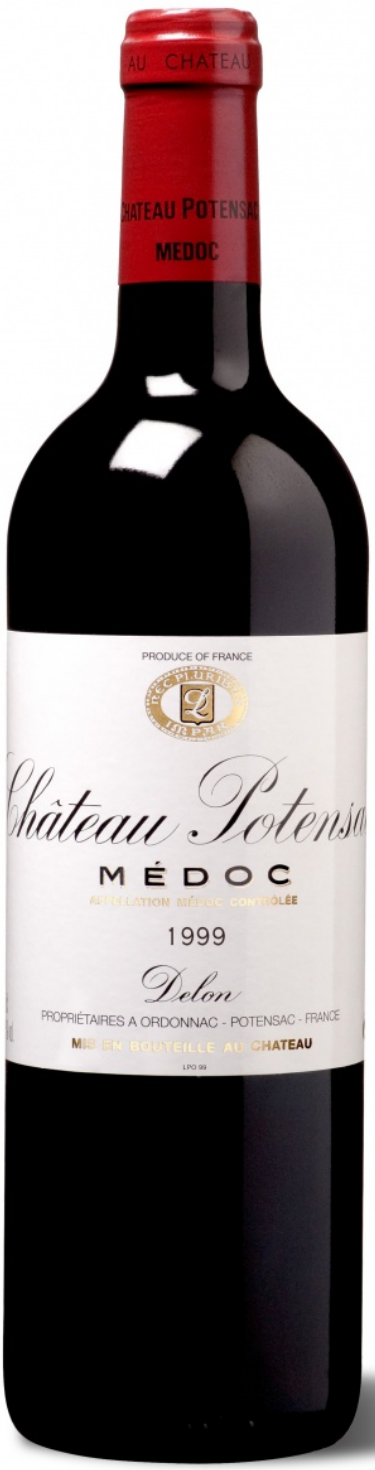
CHATEAU POTENSAC 1999



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 1999

Le millésime 1999 fut précoce en raison d'un printemps chaud et humide. L'été fut ensoleillé et la véraison se déroula sous de très bonnes conditions. Seules quelques pluies vinrent perturber les vendanges.

Assemblage Cabernet Sauvignon 56% Merlot 28% Cabernet Franc 16%
Date de vendange Du 25 septembre au 14 octobre 1999
Degré : 13,05 %vol. / **Acidité Totale** : 3,57 gH2SO4/l