Chapelle de Potensac

2004



TERROIR

Le vignoble du Château Potensac se situe sur l'un des points culminants du nord du Médoc et s'étend essentiellement sur un sous-sol calcaire recouvert de croupes argilo-graveleuses avec une forte proportion de graves, un terroir se rapprochant de l'appellation de Saint-Estèphe. Conduit par la famille Delon (Léoville Las Cases) depuis la nuit des temps, ce cru réputé englobe des parcelles de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc plantées il y a plus de 75 ans, produisant des raisins parfaitement mûrs et sains.

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.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Cabernet Sauvignon 24% Merlot 55% Cabernet Franc 21%
Date de vendange : Du 4 au 19 octobre 2004
Degré : 13,27 % - Acidité Totale : 3,32 gH2SO4/l - pH : 3,62 - IPT : 60

DOMAINES DELON

Chapelle de Potensac

2004



NOTES DE DÉGUSTATION

15,5/20

JANCIS ROBINSON

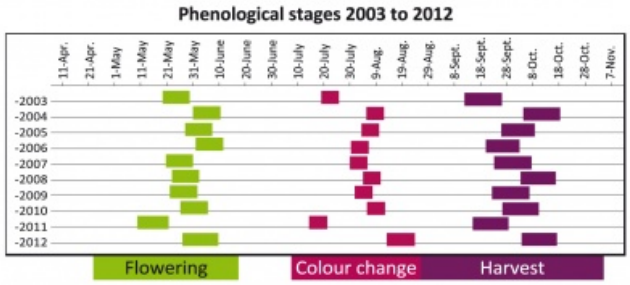
(...) Tasted en primeur for the first time this year. Pretty impressive density of colour for an average yield of over 70 hl/ha. Soft, easy, flattering, evolved nose. Not much density but an easy drink that you could serve in a restaurant pretty soon. A bit short and astringent but 10 times better than most Médocs. (April 2005)

DOMAINES DELON

Chapelle de Potensac

2004

Stades phénologiques



DOMAINES DELON