Chapelle de Potensac

2005



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 2005

La vigne débourra début avril, après un hiver sec et plutôt froid. La floraison débuta au cours de la dernière semaine de mai, dans de bonnes conditions, et fut rapide et homogène sur tous les cépages. Les contraintes hydriques s'amplifièrent courant juin, limitant ainsi le grossissement des jeunes baies et entrainant un arrêt de croissance précoce. La véraison fut rapide et homogène puis le raisin continua sa maturation avec un mois d'août encore très sec et ensoleillé mais sans chaleurs excessives. Ces conditions idéales permirent d'obtenir des raisins très concentrés et parfaitement équilibrés.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Cabernet Sauvignon 27% Merlot 59% Cabernet Franc 14%
Date de vendange : Du 26 septembre au 9 octobre 2005
Degré : 13,50 % - Acidité Totale : 3,61 gH2SO4/l - pH : 3,58 - IPT : 61

DOMAINES DELON

Chapelle de Potensac

2005

NOTES DE DÉGUSTATION



14,5-/20

JANCIS ROBINSON

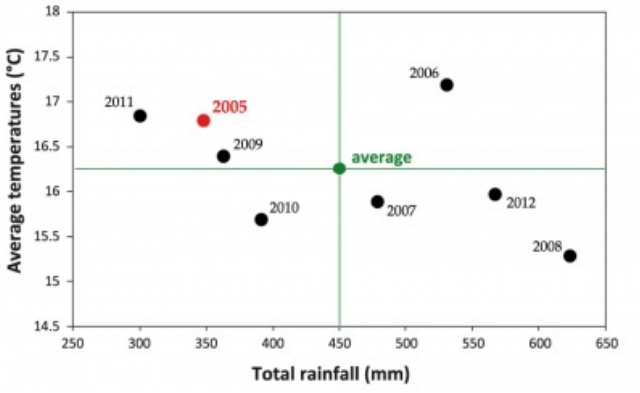
(April 2006)

DOMAINES DELON

Chapelle de Potensac

2005

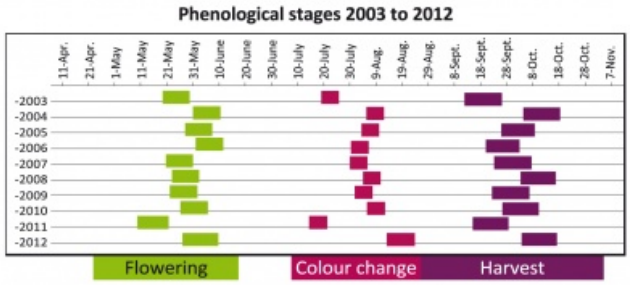
Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre



Pluviométrie et températures en 2005



Stades phénologiques



DOMAINES DELON