Chapelle de Potensac

2006



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 2006

Le printemps 2006 fut très frais, mais les bonnes conditions du mois de mai furent favorables à une floraison homogène. Le mois de juillet fut marqué par une dizaine de jours très chauds alors que le mois d'août fut plutôt frais et sec. Septembre fut également sec et chaud les dix premiers jours puis un épisode pluvieux précéda les vendanges qui purent ensuite se dérouler dans de très bonnes conditions.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Cabernet Sauvignon 24% Merlot 61% Cabernet Franc 15%
Date de vendange : Du 20 septembre au 2 octobre 2006
Degré : 12,93 % - Acidité Totale : 3,62 gH2SO4/l - pH : 3,59 - IPT : 61

DOMAINES DELON

Chapelle de Potensac

2006



NOTES DE DÉGUSTATION

86/100

WINE ENTHUSIAST / ROGER VOSS

A light wine that shows extreme freshness, rather than any depth. The acidity comes from red currant fruits, showing the freshness that is the wine's dominant character. The finish is short and fruity (...). (January 2009)

14,5-/20

JANCIS ROBINSON

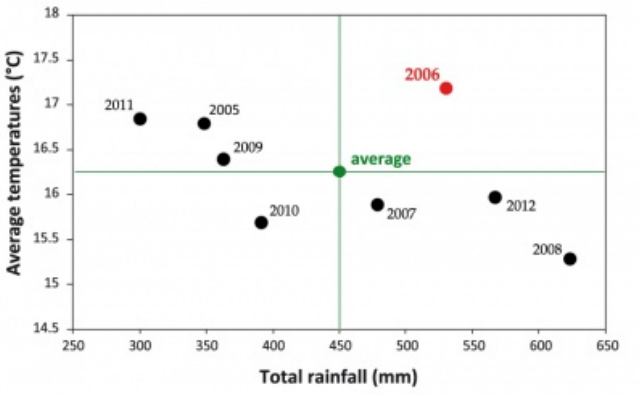
(August 2007)

DOMAINES DELON

Chapelle de Potensac

2006

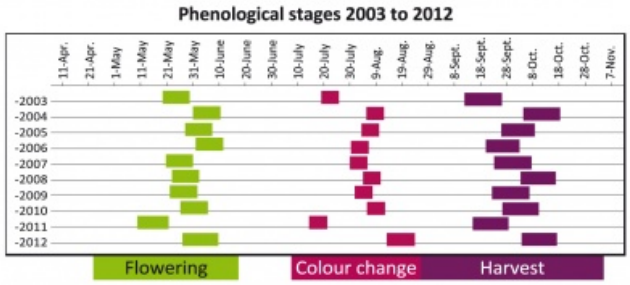
Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre



Pluviométrie et températures en 2006



Stades phénologiques



DOMAINES DELON