

Chapelle de Potensac

2023

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 2023

Le millésime 2023 pour Chapelle de Potensac a débuté de manière précoce et dynamique, avec un débourrement homogène fin mars. Les températures élevées de mai et juin ont ensuite entraîné une croissance très rapide de la vigne, nécessitant une grande réactivité dans les travaux au vignoble. Juin a apporté des précipitations régulières et une pression sanitaire persistante. Juillet est resté chaud mais nuageux, puis deux vagues de chaleur, fin août et début septembre, ont accéléré la maturité des raisins. Une gestion précise des dates de récolte a permis de préserver l'intégrité du fruit en évitant les pluies de septembre. Grâce à l'enracinement profond des vignes, aux sols bien drainés et à une viticulture précise, le millésime 2023 se distingue par sa fraîcheur, sa structure et sa profondeur.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Merlot 60 % , Cabernet Sauvignon 35% , Cabernet Franc 5 %

Date de vendange : Du 18 septembre au 29 septembre 2023

Degré : 13,08% - Acidité Totale : 3,62 gH₂SO₄/l - PH : 3,61 - IPT : 74



DOMAINES DELON