

CHATEAU POTENSAC 2008



APPELLATION

Médoc

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 2008

Le printemps 2008 fut froid (surtout en avril), ce qui entraîna un début de cycle végétatif tardif. Les conditions estivales de fin juillet - début août permirent une véraison rapide et homogène. La maturation du raisin commença sous la pluie jusqu'à début septembre, avec une atmosphère relativement fraîche et pluvieuse. S'en suivit un mois de septembre particulièrement sec qui permit d'attendre la maturité optimale de ce millésime tardif.

Assemblage Cabernet Sauvignon 40% Merlot 42% Cabernet Franc 18%

Date de vendange Du 4 au 16 octobre 2008

Degré : 13,31 %vol. - **Acidité Totale** : 3,42 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,57 - **IPT** : 71
