

# CHATEAU POTENSAC 2008



## APPELLATION

Médoc

## TERROIR

Le vignoble du Château Potensac s'étend principalement sur des buttes à sous-sol calcaire recouvert de croupes argilo-graveleuses avec une forte proportion de graves. Ces calcaires sont très proches de ceux que l'on peut rencontrer sur l'appellation Saint-Estèphe. Ce terroir singulier présente des parcelles de Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc plantées il y a plus de 80 ans, produisant un raisin parfaitement mûr et sain. La première édition du Féret mentionnait déjà le hameau de Potensac pour la typicité et la longévité de ses vins.

## 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 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **pH** : 3,57 - **IPT** : 71

---