

Château Potensac

1998

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 1998

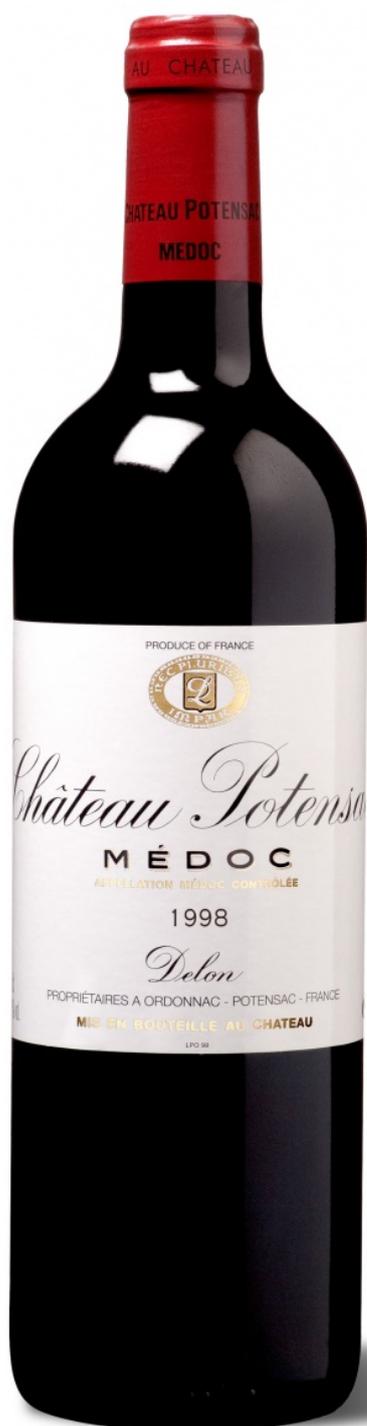
Le millésime 1998 fut caractérisé par un débourrement et une floraison précoce. Le mois d'août, particulièrement chaud et sec, favorisa ensuite la bonne maturation des raisins qui ne fut pas perturbée par les quelques pluies survenues en septembre pendant les vendanges.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Cabernet Sauvignon 54% Merlot 28% Cabernet Franc 18%

Date de vendange : Du 30 septembre au 10 octobre 1998

Degré : 12,80 % - Acidité Totale : 3,39 gH₂SO₄/l

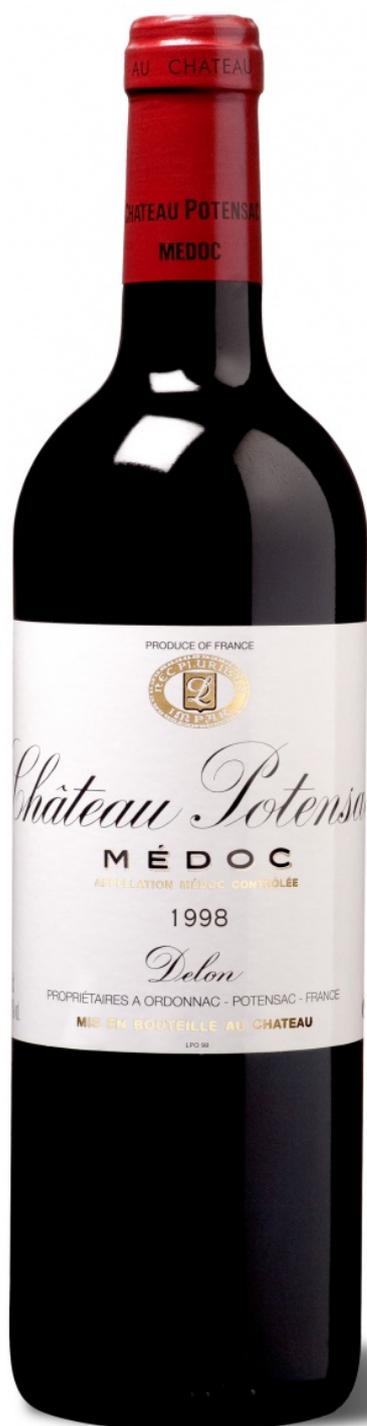


DOMAINES DELON

Château Potensac

1998

NOTES DE DÉGUSTATION



87/100

WINE SPECTATOR / JAMES SUCKLING

Berry and fresh tobacco aromas follow through to a medium body, with a good core of fruit and a velvety finish. Delicious wine.(...). (2009)

15/20

JEAN-MARC QUARIN

Vin aromatique et assez charnu en bouche, ce qui surprend pour ce millésime plutôt austère dans le Médoc. Tannicité bien équilibrée et sans rudesse. Finale sur le fruit. (...). (Septembre 2008)

87/100

WINE ADVOCATE / ROBERT PARKER

A solidly made Potensac, with spice box and black currant fruit, this medium-bodied effort reveals sweet fruit, moderate weight, and excellent purity. (April 2011)

16/20

REVUE DU VIN DE FRANCE

(Guide Vert 2005)

BETTANE & DESSEAUVÉ

Un joli tanin, du fruit, une pointe végétale liée au millésime. On peut le boire ou l'attendre encore pour la communion du petit dernier.



DOMAINES DELON