

# CHATEAU POTENSAC 2018



## 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 2018

Le Nord du Médoc vécut un hiver globalement pluvieux et doux, puis froid dès mi-Mars, ce qui engendra un débourrement tardif mais homogène, suivi d'un vif développement végétatif. L'été chaud et sec accéléra la maturation des raisins, mais l'alternance de nuits fraîches et de journées chaudes développa la richesse tout en conservant la fraîcheur. Ce millésime 2018 offre un fruit mûr, très expressif et une trame tannique puissante et particulièrement veloutée. Élégant et opulent, il allie la puissance et le classicisme d'un grand millésime de garde et la gourmandise des millésimes solaires.

---

**Assemblage** Merlot 45 % Cabernet Sauvignon 36 % Cabernet Franc 18 % Petit Verdot 1 %

**Date de vendange** Du 21 septembre au 13 octobre 2018

**Degré** : 14,42%vol. - **Acidité Totale** : 3,80 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **PH** : 3,57 - **IPT** : 71

---