

Château Potensac

2024

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 2024

Le millésime 2024 s'est ouvert sur un hiver pluvieux, rechargeant efficacement les sols. Le printemps, marqué par une forte pression du mildiou, a exigé une grande réactivité et adaptabilité dans la conduite de la vigne. Malgré un début de saison froid et humide, l'été sec et relativement chaud a favorisé une maturation progressive et homogène des baies. Les terroirs profonds de Potensac ont su préserver l'équilibre hydrique des vignes en évitant les excès. La véraison s'est déroulée dans de bonnes conditions, et la récolte a été soigneusement sélectionnée. Les Merlots se montrent frais et juteux, tandis que les Cabernets séduisent par leur structure et leur éclat aromatique. 2024 est un millésime d'effort et de maîtrise, révélateur de la solidité du terroir et du savoir-faire de l'équipe.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : 45 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot, 22% Cabernet Franc

Date de vendange : Du 28 septembre au 7 octobre 2024

Degré : 12,9 % - pH : 3,68 - IPT : 74



DOMAINES DELON