DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Château Potensac

Médoc AOC

Région : Bordeaux, France.

Appellation : Médoc AOC.

Cépages : 1% Petit Verdot, 22% Cabernet Franc, 33% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot

Millésime : 2020

À déguster jusqu'en : 2038

Distinctions : James Suckling : 94 points

Robe : Pourpre grenat moyen à profond

Nez : Arômes de cerise, de groseille rouge et de framboise noire, accompagnés de touches d'herbes de Provence séchées, de notes terreuses, de champignons sauvages et de feuille de tabac

Bouche : Le palais, d'une structure moyenne à corsée, offre une belle concentration de fruits rouges et noirs, soutenue par une acidité vive et des tanins soyeux.

Conclusion : Un millésime puissant.

Service : servir à 16-17°C avec de la viande de bœuf légèrement rosée, relevée d'herbes aromatiques, des plats de gibier tels que le cerf ou le sanglier, des mets mijotés comme le bœuf bourguignon ou le ragoût de lièvre et des fromages puissants à pâte dure, tels que le gruyère.

Contenu et emballage : 75 cl, Caisse en bois 6x75 cl

Réf. : 96539 75 2020 **Prix catalogue :** 28.60