

Château Olivier

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2010

DES CONDITIONS CLIMATIQUES ESTIVALES IDÉALES

Un hiver 2010 rigoureux suivi d'un printemps plutôt timide étaient à l'origine d'un départ de végétation tardif. L'été doux et particulièrement sec a permis la production de raisins avec un état sanitaire parfait et l'obtention d'une maturité idéale tout en préservant une bonne fraîcheur aromatique.

DES VINS AROMATIQUES, RICHES ET STRUCTURÉS

Ainsi, le Château Olivier a pu jouer sur le potentiel aromatique de chaque cépage en ne vendangeant qu'au cas par cas, parcelle par parcelle, rang par rang... Cette année, la récolte ne se faisait que le matin sur l'ensemble du vignoble. Cela a permis de maintenir au niveau de chaque baie la fraîcheur nécessaire à la conservation des meilleurs arômes.

VENDANGES

8 Septembre au 14 Septembre,
manuelles, en cagettes.

VINIFICATIONS

Fermentation en barriques.

ELEVAGE

10 mois en barriques,
35% de barriques neuves, bâtonnages.

DEGRÉ

13,1°

RENDEMENT

45 HL/HA

ASSEMBLAGE

75% de Sauvignon,
23% de Sémillon et 2% de Muscadelle

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle scintillante.
Le vin est d'une grande richesse combinant vivacité, maturité, complexité et subtilité. En bouche, la structure est puissante et repose sur une rare fraîcheur. D'une très bonne longueur aromatique, on note la rémanence d'arômes fruités d'agrumes, de melon et de verveine.

NOTES DE DÉGUSTATION

CHÂTEAU OLIVIER PESSAC-LÉOGNAN 2010 SCORE 90-92 ROBERT PARKER

The finest dry white I have tasted from Olivier is this crisp grapefruit, melon, citrus and chamomile-scented 2010 - Robert Parker

CHÂTEAU OLIVIER PESSAC-LÉOGNAN 2010 16.5 DRINK 2013-2017 JANCIS ROBINSON

Strong green/lime notes on the nose. Vivacious and well sculpted. Bone-dry finish. Quite juicy. Very clean and brisk and bracing - Jancis Robinson



CHÂTEAU OLIVIER

33850 LÉOGNAN

TEL : +33 5 56 64 73 31

FAX : +33 5 56 64 54 23

MAIL@CHATEAU-OLIVIER.COM

APPELLATION **PESSAC-LÉOGNAN**

PROPRIÉTAIRE **FAMILLE DE BETHMANN**

DIRECTEUR **LAURENT LEBRUN**

VIGNOBLES

Superficie : 55 hectares / Sols : Graves (50%), Argilo-calcaire (35%) et sables (15%)

Encépagement : 65% sauvignons, 30% sémillon, 5% muscadelle

Âge Moyen vignoble : 22 ans