

Château Olivier

GRAND CRU CLASSE DE GRAVES

PRIMEURS 2011

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2011

CONDITIONS CLIMATIQUES

Grâce à un printemps particulièrement chaud, la floraison puis la véraison ont été précoces, bénéficiant de températures élevées pour la saison.

En juillet arrive à la fois la fraîcheur puis la pluie à mi-juillet. Août est assez chaud avec quelques pluies la troisième semaine.

Jusqu'aux vendanges, le beau temps s'installe, avec des températures chaudes et sèches.

Ces conditions ont un effet favorable sur la maturation des raisins blancs.

Pour les raisins rouges, les meilleurs lots se retrouvent sur les argiles, combinant maturité, couleur et belle expression aromatique.

Le temps doux et sec à la fin septembre, permet d'atteindre d'excellents niveaux de maturité des Cabernet Sauvignons. En revanche, les rendements se révèlent faibles.

Cette année est une année très « Olivier », où la diversité des sols et un tri minutieux à la vigne et au chai sont les clés pour tirer le meilleur parti de chaque parcelle.

Le millésime 2011 avec sa précocité et des conditions de maturation tempérées donne des vins rouges colorés, aromatiques, frais : des vins typiques classiques de Bordeaux.

CHATEAU OLIVIER BLANC 2011

VENDANGES

23 Août au 27 Août,
mamielles, en cagettes.

VINIFICATIONS

Fermentations en barriques
Bâtonnages réguliers
35% de barriques neuves.

DEGRE

12°5

RENDEMENT

40 III,IIA

ASSEMBLAGE

78% de Sauvignon blanc
20% de Sémillon
2% de Muscadelle



CHATEAU OLIVIER ROUGE 2011

VENDANGES

01 Septembre au 16 Septembre
pour les Merlots, 19 Septembre au 27
Septembre pour les Cabernets Sauvignon
mamielles, en cagettes.

VINIFICATIONS

À basses températures et volume
de remontages réduit,
35% de barriques neuves.

DEGRE

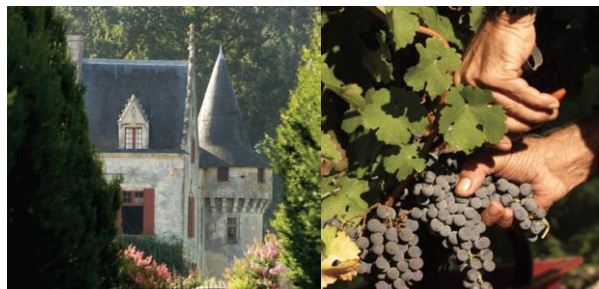
12°5

RENDEMENT

35 III,IIA

ASSEMBLAGE

60% de Cabernet Sauvignon
40% de Merlot



APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

PROPRIETAIRE FAMILLE DE BETHMANN

DIRECTEUR LAURENT LEBRUN

VIGNOBLES

Superficie : 60 hectares | Sols : Graves (50%), Argilo-calcaire (35%) et sables (15%)

Encépagement : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle

Âge Moyen vignoble : 22 ans

CHATEAU OLIVIER

33850 LEOGNAN

TEL : +33 5 56 64 73 31

FAX : +33 5 56 64 54 23

WW.CHATEAU-OLIVIER.COM