



# Château Olivier

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

## Chateau Olivier 2012 - Rouge

Après un hiver froid et sec suivi d'un printemps humide et frais, la floraison a été plus tardive et irrégulière.

Un effort particulier s'est porté sur le vignoble pour pratiquer des vendanges en vert minutieuses afin d'éliminer les grappes qui présentaient un retard de maturité.

Le beau temps sec de la mi-juillet au 25 septembre a créé d'excellentes conditions pour la maturation des raisins. On a même pu observer un léger stress hydrique sur les parcelles de Bel Air où les sols de graves ont joué leur rôle filtrant sur les Cabernets sauvignon. Les pluies de fin septembre ont accéléré la maturité, après un bel été sec, typique du bordelais. Fort heureusement, les raisins étaient presque tous rentrés avec un bon état sanitaire et une bonne maturité quand les conditions climatiques d'octobre se dégradent soudain en fortes pluies.

Avec des baies très colorées, ce millésime se caractérise par sa diversité, signe de la complexité exprimée des sols et des cépages du Château Olivier. Les Cabernets sauvignon et Merlots sur argile ont donné des résultats particulièrement réussis.

Vendanges :

Merlots : 1er au 18 octobre

Cabernets sauvignon : 10 au 15 octobre

Manuelles, en cagette

Rendement : 38 hl/ha

Degré : 13,4°

Assemblage :

60 % Cabernet sauvignon

40 % Merlot

