Château Olivier

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Chateau Olivier 2012 - Blanc

Favorable à la maturation des cépages blancs, le mois d' août a été chaud et sec. Les vendanges ont démarré le 6 septembre, afin de préserver la fraîcheur aromatique des Sauvignons.
Elles ont eu lieu par un temps chaud en journée et frais la nuit, préservant ainsi les arômes et l'acidité.
Cet équilibre sucre-acidité sur les terroirs argilo-calcaires d'Olivier associé à un excellent état sanitaire a permis de retrouver des lots de Sauvignon blanc très expressifs et d'une belle structure.
Enfin, les Sémillons issus pour la deuxième année de notre sélection clonale, se sont révélés parfaitement aromatiques et apportent à notre assemblage la richesse tout comme la fraîcheur que nous souhaitons trouver dans les vins blancs du Château Olivier.

Vendanges :

Manuelles, en cagette

Sauvignons : 6 au 11 septembre
Sémillons : 12 septembre

Rendement : 34 hl/ha

Degré : 13°0

Assemblage :
78% Sauvignon blanc,
20% Sémillon,
2% Muscadelle