

Château Olivier

PESSAC-LEOGNAN

Cru Classé de Graves



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2014 CONDITIONS CLIMATIQUES

Après un hiver doux et pluvieux, le départ de végétation est précoce. La floraison est courte et homogène.

La véraison démarre les 23 Juillet pour les Merlots, Cabernets Sauvignons, Sauvignons et Sémillon. Elle est plus tardive pour les Petits Verdots, aux alentours du 10 Août.

En Août, la maturation des raisins est lente à cause du climat froid et humide.

Les belles journées ensoleillées en Septembre et Octobre et l'absence de pluie vont compenser l'été maussade et favoriser la poursuite de la maturation.

Les vendanges s'effectuent sous un soleil constant et permettent de ramasser des baies dans un parfait état sanitaire.

VENDANGES

*04 au 16 Septembre,
manuelles, en cagettes.*

VINIFICATIONS

*Fermentations en barriques
Bâtonnages réguliers
35% de barriques neuves..*

DEGRE 13°

RENDEMENT

37HL/HA

ASSEMBLAGE

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

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

De couleur claire, le nez est très aromatique avec des notes d'agrumes, de fleurs blanches et un arrière nez vanillé dû à son élevage en barrique.

L'attaque est gourmande, l'évolution est ample et fraîche. Ce vin a de belles acidités et complexités qui lui assurent un vieillissement harmonieux.

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, 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
WWW.CHATEAU-OLIVIER.COM

