

Château Olivier

PESSAC-LEOGNAN

Cru Classé de Graves



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2015 CONDITIONS CLIMATIQUES

Le débourrement est homogène sur l'ensemble du vignoble. La floraison et la nouaison se font dans d'excellentes conditions. Les pluies de début Août favorisent la véraison. La maturation se poursuit sous un temps sec et chaud jusqu'aux vendanges, favorisant une bonne concentration. Les vendanges des blancs se déroulent sous d'excellentes conditions. Les rendements sont légèrement inférieurs aux autres années. Les sémillons bien dorés à la récolte sont particulièrement aromatiques.

VENDANGES

*01 au 10 Septembre,
manuelles, en cagettes.*

VINIFICATIONS

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

DEGRE 13°

RENDEMENT 38HL/HA

ASSEMBLAGE

*75% de Sauvignon blanc
23% de Sémillon
2% de Muscadelle*

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

*Les sémillons sont très aromatiques,
avec des pointes d'arômes d'amande
et de coing. Les sauvignons sont
parfaitement murs et même ronds
cette année. C'est l'assemblage des
deux cépages qui donne de l'ampleur
au vin: très aromatique, vif avec une
belle tenue (acidité) et long.*



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