

Château Olivier

GRAND CRU CLASSE 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 de rouges s'étalent sur quatre semaines. Les Merlots vendangés d'abord sont très fruités. Les Cabernet Sauvignon apportent structure et concentration aux vins. Les Petits Verdots, pigés à la main, sont riches et particulièrement aromatiques.

VENDANGES

21 septembre au 10 octobre,
Manuelles, en cagettes.

VINIFICATIONS

À basses températures et volume de remontage réduits, excellente extraction avec beaucoup de couleur et de matière, fermentations malo-lactiques en cuves et en barriques.

ELEVAGE

35% de barriques neuves.

DEGRE

14°5

RENDEMENT9

45 HL/HA

ASSEMBLAGE

55% de Cabernet Sauvignon
40% de Merlot
5% de Petit Verdot

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

—
Le nez est très expressif avec des arômes de fruits rouge murs, des notes épicés, le milieu de bouche est «velouté» et charnu, les tanins sont présents et murs. Une très belle matière, un équilibre entre maturité aromatique, de la finesse, de l'élégance... et une finale persistante.



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