

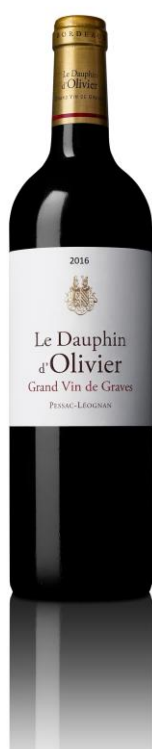
Le Dauphin d'Olivier

PESSAC-LEOGNAN

2016

Le Dauphin d'Olivier est issu du même vignoble que son aîné, le Château Olivier, Grand Cru Classé de Graves. Il est élevé et vinifié par la même équipe.

Proche du grand vin dont il tient les promesses, le Dauphin d'Olivier existe en rouge et en blanc. Il peut être bu jeune et permet d'accéder à la connaissance du grand vin.



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2016

CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver fut doux et très humide.

Une fenêtre météo a eu lieu au moment de la floraison qui a débuté le 28 Mai pour les Merlots et Cabernets Sauvignons.

On observe de faibles pluies entre le 1 Juillet et le 13 Septembre. Les températures en revanche furent légèrement supérieures aux normales de saison. De belles journées ensoleillées avec des nuits fraîches en Octobre ont été favorables à la maturation et à la préservation de la fraîcheur aromatique.

VENDANGES

28 Septembre au 20 Octobre,
manuelles, en cagettes.

VINIFICATIONS

A basses températures, volume
De remontage réduit

ELEVAGE

12 mois, en barrique
35% de barriques neuves.

DEGRE

13,5°

RENDEMENT

48HL/HA

ASSEMBLAGE

70% de Merlot
30% de Cabernet Sauvignon

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Sa robe est rouge grenat.

Le nez est très aromatique sur des arômes de fruits rouges mûrs, de confiture et légèrement fumés.

La bouche est longue, ronde et chamue. Les tanins sont soyeux et élégants.

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 (40%), Merlot (58%), Petit Verdot (2%)
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

