

Château Olivier

Pessac Léognan

Cru Classé de Graves



VINIFICATIONS :

Excellente extraction (tanins des pépins peu nombreux et murs, vins colorés) et fermentations malo-lactiques en cuves et en barriques

ASSEMBLAGE :

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%,

ANALYSE :

Degrés : 14,2°

Rendements : 40 HL/HA

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2010

CONDITIONS CLIMATIQUES

Un hiver 2010 rigoureux suivi d'un printemps plutôt timide étaient à l'origine d'un départ de végétation tardif. L'été doux et particulièrement sec a permis la production de raisins avec un état sanitaire parfait et l'obtention d'une maturité idéale tout en préservant une bonne fraîcheur aromatique.

DES VINS AROMATIQUES, RICHES ET STRUCTURES

Ainsi, le Château Olivier a pu jouer sur le potentiel aromatique de chaque cépage en ne vendangeant qu'au cas par cas, parcelle par parcelle, rang par rang... Cette année, la récolte ne se faisait que le matin sur l'ensemble du vignoble. Cela a permis de maintenir au niveau de chaque baie la fraîcheur nécessaire à la conservation des meilleurs arômes.

VENDANGES

Les vendanges débutent le 20 Septembre et se terminent le 15 Octobre. Les vendanges sont manuelles, en cagettes.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Sa Robe est d'un rubis profond, intense et brillante. Quelques reflets d'évolution. Le nez fin et généreux nous dévoile une grande concentration de fruits noirs comme le cassis ou la mûre. Tout est fondu, profond et riche. Un nez encore sur la réserve avec une attaque en bouche franche, généreuse et sensuelle. Son milieu de bouche est sphérique et épais.

Ce qui lui confère un ensemble équilibré et puissant au grand potentiel de garde. Beaucoup de gourmandise avec de la chair accompagnée d'une acidité discrète mais nécessaire. Les tanins de grande classe sont bien intégrés. La fin de bouche est longue et encore serrée.

Château Olivier SAS
175 avenue de Bordeaux
33850 Léognan
www.château-olivier.com



APPELLATION *PESSAC-LEOGNAN*

PROPRIETAIRE *FAMILLE DE BETHMANN*

DIRECTEUR GENERAL *LAURENT LEBRUN*

VIGNOBLE

Superficie : 60 hectares / Sols : Graves (50%), argilo-calcaire (35%) et sables (15%)

Encépagement : Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (58%), Petit Verdot (2%)

Age moyen : 25 years