

Le Dauphin d'Olivier

PESSAC-LEOGNAN

2019

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 2019

CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver 2019 est peu pluvieux et doux. Un printemps humide et frais lui succède. Les températures de mai sont froides avec trois soirées à risque de gelée.

Heureusement cette année encore le vignoble du Château Olivier est épargné. La fraîcheur et l'humidité significatives du printemps viennent annuler l'avance du débourrement. La floraison a lieu le 30 mai pour nos cépages blancs sauvignon et sémillon sous de bonnes conditions.

Les vendanges commencent le 29 août et se terminent le 12 septembre. La forte valeur d'azote assimilable dans les moûts laisse présager d'un millésime aromatique. La présence importante de glutathion, anti-oxydant naturel, laisse envisager un grand potentiel de garde.

Les sauvignons comme les sémillons sont très expressifs avec une belle acidité.

VENDANGES

29 Août au 12 Septembre, manuelles, en cagettes.

VINIFICATIONS

Fermentation en barriques

ELEVAGE

10 mois, sur lies
35% de barriques neuves.

DEGRE

13,5°

RENDEMENT

44 HL/HA

ASSEMBLAGE

50% de Sauvignon 50% de Sémillon

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le Dauphin d'Olivier Blanc 2019 est tendu, énergique et racé. Le sémillon donne la rondeur et le crémeux d'un millésime qui s'annonce comme un grand classique.



APPELLATION PESSAC-LEOGNAN
PROPRIETAIRE FAMILLE DE BETHMANN
DIRECTEUR LAURENT LEBRUN

VIGNOBLES

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

Encépagement : Sauvignon (75%), Sémillon (25%)

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