

Le Dauphin d'Olivier

PESSAC-LEOGNAN

2015

Le Dauphin d'Olivier est issu du même vignoble que son aîné, le Château Olivier, Grand Cru Classé de Graves. 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 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

*Fermentation en barriques
Bâtonnages*

ELEVAGE

*10 mois, sur lies
35% de barriques neuves.*

DEGRE

13.5°

RENDEMENT

38 HL/HA

ASSEMBLAGE

*50% de Sauvignon
50% de Sémillon*

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est de couleur jaune clair.

*Le nez est expressif avec des notes florales,
d'amande et de coing.*

*L'attaque est vive, le sémillon apporte de la
rondeur au milieu de bouche.*

Ce vin est parfaitement équilibré.

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 (23%), Muscadelle (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

