

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.

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.

On observe de faibles pluies entre le 01 Juillet et le 13 Septembre.

Les températures en revanche furent légèrement supérieures aux normales de saison. Deux passages pluvieux en Septembre ont permis d'éviter un trop grand stress hydrique qui aurait pu entraîner un blocage de la vigne.

De belles journées ensoleillées avec des nuits fraîches en Octobre ont été favorables à la maturation et à la préservation de la fraîcheur aromatique.

Malgré un été aride, nos parcelles plantées en majorité sur un des sols « froids » argilo-calcaires, n'ont pas souffert du manque d'eau.

VENDANGES

*08 au 19 Septembre,
manuelles, en cagettes.*

VINIFICATIONS

*Fermentation en barriques
Bâtonnages*

ELEVAGE

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

DEGRE

13°

RENDEMENT

45 HL/HA

ASSEMBLAGE

*50% de Sauvignon
50% de Sémillon*

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La couleur jaune paille a de jolis reflets dorés.

Le nez est complexe et riche avec des notes de fleurs blanches et d'abricot sec.

La bouche est complexe et fruitée avec des notes de pain d'épice.

La finale est vive.

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

