

Le Dauphin d'Olivier

PESSAC-LEOGNAN

2017

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 2017

CONDITIONS CLIMATIQUES

Le début de l'hiver est froid et sec mais les températures de Février et Mars sont particulièrement douces pour la saison.

Le débourrement est précoce et se poursuit par une phase de croissance rapide. L'épisode gel du 27 et 28 Avril n'a pas épargné le vignoble du Château Olivier.

Les températures élevées de Mai et Juin favorisent la floraison.

L'été a été sec malgré la couverture nuageuse. La véraison débute mi-juillet pour les cépages de blanc.

Les vendanges commencent le 28 août sous d'excellentes conditions climatiques.

VENDANGES

28 Août au 16 Septembre, manuelles, en cagettes.

VINIFICATIONS

Fermentation en barriques
Bâtonnages

ELEVAGE

10 mois, sur lies
35% de barriques neuves.

DEGRE

13°

RENDEMENT

25 HL/HA

ASSEMBLAGE

50% de Sauvignon
50% de Sémillon

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

De couleur jaune dorée, le nez est expressif avec des arômes d'écorce d'orange et de mandarine.

La bouche est longue et onctueuse avec des notes pâtisseries.

On décèle une légère salinité en fin de bouche.

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

