

# Le Dauphin d'Olivier

PESSAC-LEOGNAN

## 2018

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 2018

#### CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver est suivi d'un printemps doux et pluvieux. La pression phytosanitaire du mildiou augmente alors mais sans conséquences grâce à un travail de nos équipes techniques et un suivi précis des parcelles,

La floraison du 24 Mai au 27 Mai dans des conditions climatiques favorables nous laisse présager d'une belle récolte.

Du mois de Juillet au mois d'Octobre s'installent des conditions climatiques remarquables pour la maturation de nos raisins : chaleur et sécheresse.

Ces conditions de maturation exceptionnelles sont à l'origine de la très grande qualité de ce millésime en blanc comme en rouge.

#### VENDANGES

*28 Août au 12 Septembre, manuelles, en cagettes.*

#### VINIFICATIONS

*Fermentation en barriques*

#### 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 est jaune paille avec de jolis reflets dorés.*

*Le nez est gourmand avec des notes de fleurs blanches, amandes fraîches et fruits exotiques.*

*La bouche est longue et onctueuse.*



**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