

# 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. 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 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 cabernets sauvignons et merlots.

Les pluies de mi-Septembre ont accéléré les vendanges des merlots les plus précoces qui ont été tout de même ramassés avec de belles maturités.

Les conditions climatiques stables à partir du 20 Septembre, nous ont permis de récolter les cabernets-sauvignons avec une maturité et un équilibre remarquable.

### VENDANGES

12 Septembre au 29 Septembre, manuelles, en cagettes.

### ELEVAGE

12 mois, en barrique  
35% de barriques neuves.

### DEGRE

13°

### RENDEMENT

32HL/HA

### ASSEMBLAGE

60% de Merlot  
40% de Cabernet Sauvignon

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Sa robe est rouge grenat.

Le nez est très aromatique sur des arômes de fruits rouges, de confiture et légèrement toasté.

La bouche est longue et ronde avec une belle fraîcheur. Les tanins sont soyeux et élégants.



APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

PROPRIETAIRE FAMILLE DE BETHMANN

DIRECTEUR LAURENT LEBRUN

### VIGNOBLES

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

Encépagement : Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (58%), Petit Verdot (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