

Château Olivier

PESSAC LEOGNAN

Cru Classé de Graves



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2019

CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver 2019 est peu pluvieux et doux. Un printemps humide et frais lui succède. Les températures de mai sont froides avec trois soirées à risque de gelée. Heureusement cette année encore le vignoble du Château Olivier est épargné. La fraîcheur et l'humidité significatives du printemps viennent annuler l'avance du débourrement. La floraison a lieu le 30 mai pour nos cépages blancs sauvignon et sémillon sous de bonnes conditions.

Les vendanges commencent le 29 août et se terminent le 12 septembre. La forte valeur d'azote assimilable dans les moûts laisse présager d'un millésime aromatique. La présence importante de glutathion, anti-oxydant naturel, laisse envisager un grand potentiel de garde.

Les sauvignons comme les sémillons sont très expressifs avec une belle acidité.

VENDANGES

29 Aout au 12 Septembre
Manuelles, en cagettes.

DEGRE

13,5°

ELEVAGE

Sur lies, 35% barriques neuves

RENDEMENTS

44 HL/HA

ASSEMBLAGE

80% Sauvignon
20% Sémillon

Commentaires de dégustation :

De couleur jaune claire aux reflets dorés.

Le nez est très expressif avec des arômes de pêche, tilleul et agrumes.

La bouche est tonique et longue avec une finale tendue sur des nuances salines en finale.

APPELLATION *PESSAC-LEOGNAN*
PROPRIETAIRE *FAMILLE BETHMANN*
DIRECTEUR *LAURENT LEBRUN*

VIGNOBLE

*Superficie : 60 hectares / Sols : Graves (50%), Argilo-calcaire (35%) et sables (15%)
Encépagement : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Sauvignon, Sémillon
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

