

Château Olivier

PESSAC LEOGNAN

Cru Classé de Graves



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2018

CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver est suivi d'un printemps doux et pluvieux. La pression phytosanitaire du mildiou augmente alors mais est 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.

Les cépages blancs sont vendangés du 28 Août au 02 Septembre pour les sauvignons blancs et le 12 Septembre pour les sémillons.

La qualité de la vendange dans un état sanitaire parfait a permis de rentrer les raisins aux heures les plus fraîches de la matinée, en dehors de quelques épisodes pluvieux du 05 et 09 Septembre.

VENDANGES

28 Aout au 12 Septembre
Manuelles, en cagettes.

DEGRE

13,5°

ELEVAGE

Sur lies, 35% barriques neuves

RENDEMENTS

46 HL/HA

ASSEMBLAGE

75% Sauvignon
25% Sémillon

Commentaires de dégustation :

Les sauvignons sont expressifs, très fruités sur des arômes de pêches et de fleurs blanches.

Les sémillons apportent du gras au vin. A la dégustation, les vins sont riches et tendus, avec une très belle trame profonde et pure.

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

