Château Olivier

GRAND CRU CLASSE DE GRAVES



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2012

CONDITIONS CLIMATIQUES

Après un hiver froid et sec suivi d'un printemps humide et frais, la floraison a été plus tardive et irrégulière.

Un effort particulier s'est porté sur le vignoble pour pratiquer des vendanges en vert minutieuses afin d'éliminer les grappes qui présentaient un retard de maturité.

Le beau temps sec de la mi-juillet au 25 septembre a créé d'excellentes conditions pour la maturation des raisins. On a même pu observer un léger stress hydrique sur les parcelles de Bel Air où les sols de graves ont joué leur rôle filtrant sur les Cabernets sauvignon. Les pluies de fin septembre ont accéléré la maturité, après un bel été sec, typique du bordelais.

Fort heureusement, les raisins étaient presque tous rentrés avec un bon état sanitaire et une bonne maturité quand les conditions climatiques d'octobre se dégradent soudain en fortes pluies.

VENDANGES

1_{er} octobre au 18 octobre, manuelles, en cagettes.

VINIFICATIONS

À basses températures et volume de remontage réduits, excellente extraction avec beaucoup de couleur et de matière fermentations malo-lactiques en cuves et en barriques.

ELEVAGE

35% de barriques neuves.

DEGRE

13°5

RENDEMENT9

38 HL/HA

ASSEMBLAGE

60% de Cabernet Sauvignon 40% de Merlot

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Sa robe est d'un beau rouge brillant, le nez est très aromatique avec des notes de fruits rouges, de réglisse et d'épices. On ressent en bouche toute la maturité des cabernet sauvignon aux tanins soyeux qui s'associe à la rondeur des merlots. Le palais est dense. D'une belle longueur fruitée, ce vin marque par son équilibre et sa structure.



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, Merlot, Petit Verdot, Sauvignon, Sémillon,

Muscadelle

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