

Château Olivier

PESSAC-LEOGNAN

Cru Classé de Graves



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2011

CONDITIONS CLIMATIQUES

Grâce à un printemps particulièrement chaud, la floraison puis la véraison ont été précoces, bénéficiant de températures élevées pour la saison. En juillet arrive à la fois la fraîcheur puis la pluie à mi-juillet. Août est assez chaud avec quelques pluies la troisième semaine. Jusqu'aux vendanges, le beau temps s'installe, avec des températures chaudes et sèches.

Ces conditions ont un effet favorable sur la maturation des raisins blancs.

Pour les raisins rouges, les meilleurs lots se retrouvent sur les argiles, combinant maturité, couleur et belle expression aromatique. Le temps doux et sec à la fin septembre, permet d'atteindre d'excellents niveaux de maturité des Cabernet Sauvignons. En revanche, les rendements se révèlent faibles.

Cette année est une année très « Olivier », où la diversité des sols et un tri minutieux à la vigne et au chai sont les clés pour tirer le meilleur parti de chaque parcelle.

Le millésime 2011 avec sa précocité et des conditions de maturation tempérées donne des vins rouges colorés, aromatiques, frais : des vins typiques classiques de Bordeaux.

VENDANGES

01 Septembre au 27 Septembre manuelles, en cagettes.

VINIFICATIONS

À basses températures et volume de remontages réduit, 35% de barriques neuves.

DEGRE

13°

RENDEMENT

35 HL/HA

ASSEMBLAGE

*60% de Cabernet Sauvignon
40% de Merlot*

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

D'une robe noire-violette, le Château Olivier rouge 2011 est un vin souple et généreux avec de belles notes d'épices. Le vin est long. Sa finale assez tannique est jolie avec de beaux arômes.

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

