

# Château Olivier

PESSAC-LEOGNAN

Cru Classé de Graves



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2012 CONDITIONS CLIMATIQUES

Favorable à la maturation des cépages blancs, le mois d'août, a été chaud et sec. Les vendanges ont démarré le 06 Septembre, afin de préserver la fraîcheur aromatique des Sauvignons.

Elles ont lieu par un temps chaud en journée et frais la nuit, préservant ainsi les arômes et l'acidité.

Cet équilibre sucre-acidité sur les terroirs argilo-calcaires d'Olivier associé à un excellent état sanitaire a permis de retrouver des lots de Sauvignon blanc très expressifs et d'une belle structure.

Enfin, les Sémillons issus pour la deuxième année de notre sélection clonale, se sont révélés parfaitement aromatiques et apportent à notre assemblage la richesse tout comme la fraîcheur que nous souhaitons trouver dans les vins du Château Olivier.

### VENDANGES

*06 au 11 Septembre,  
manuelles, en cagettes.*

### VINIFICATIONS

*Fermentations en barriques  
Bâtonnages réguliers  
35% de barriques neuves..*

### DEGRE 13°

### RENDEMENT

*34 HL/HA*

### ASSEMBLAGE

*78% de Sauvignon blanc  
20% de Sémillon  
2% de Muscadelle*

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Une robe jaune pâle et un nez très expressif d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits exotiques (ananas).

La bouche est équilibrée, très fruitée et avec de la fraîcheur, ainsi que des notes fumée et minérales. Du gras et de la rondeur apportés par le Sémillon et l'élevage en barrique ainsi qu'une belle longueur acidulée.

Un vin racé et élégant qui accompagnera vos plats de poissons, crustacés et fromages



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*

CHATEAU OLIVIER  
33850 LEOGNAN  
TEL : +33 5 56 64 73 31  
FAX : +33 5 56 64 54 23  
WWW.CHATEAU-OLIVIER.COM