

# Château Olivier

PESSAC-LEOGNAN

Cru Classé de Graves



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2015 CONDITIONS CLIMATIQUES

Le débourrement est homogène sur l'ensemble du vignoble. La floraison et la nouaison se font dans d'excellentes conditions. Les pluies de début Août favorisent la véraison. La maturation se poursuit sous un temps sec et chaud jusqu'aux vendanges, favorisant une bonne concentration. Les vendanges des blancs se déroulent sous d'excellentes conditions. Les rendements sont légèrement inférieurs aux autres années. Les sémillons bien dorés à la récolte sont particulièrement aromatiques.

### VENDANGES

*01 au 10 Septembre,  
manuelles, en cagettes.*

### VINIFICATIONS

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

### DEGRE 13°

### RENDEMENT

*38HL/HA*

### ASSEMBLAGE

*75% de Sauvignon blanc  
23% de Sémillon  
2% de Muscadelle*

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

*Les sémillons sont très aromatiques,  
avec des pointes d'arômes d'amande  
et de coing. Les sauvignons sont  
parfaitement murs et même ronds  
cette année. C'est l'assemblage des  
deux cépages qui donne de l'ampleur  
au vin: très aromatique, vif avec une  
belle tenue (acidité) et long.*



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