

Château Olivier

PESSAC-LEOGNAN

Cru Classé de Graves



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2016 CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver fut doux et très humide.

Une fenêtre météo a eu lieu au moment de la floraison.

On observe de faibles pluies entre le 01 Juillet et le 13 Septembre.

Les températures en revanche furent légèrement supérieures aux normales de saison. Deux passages pluvieux en Septembre ont permis d'éviter un trop grand stress hydrique qui aurait pu entraîner un blocage de la vigne.

De belles journées ensoleillées avec des nuits fraîches en Octobre ont été favorables à la maturation et à la préservation de la fraîcheur aromatique.

Malgré un été aride, nos parcelles plantées en majorité sur un des sols « froids » argilo-calcaires, n'ont pas souffert du manque d'eau.

VENDANGES

*08 au 19 Septembre,
manuelles, en cagettes.*

VINIFICATIONS

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

DEGRE 14°

RENDEMENT

45HL/HA

ASSEMBLAGE

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

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Les sémillons sont très riches et aromatiques.

Les Sauvignons sont charnus et expressifs.

Les vins sont complexes, riches et aromatiques.

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

