

Château Olivier

GRAND CRU CLASSE DE GRAVES



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2014

CONDITIONS CLIMATIQUES

Après un hiver doux et pluvieux, le départ de végétation est précoce. La floraison est courte et homogène.

La véraison démarre le 23 juillet pour les Merlots, Cabernets Sauvignons, Sauvignons et Sémillon. Elle est plus tardive pour les Petits Verdots, aux alentours du 10 Août.

En Août, la maturation des raisins est lente à cause du climat froid et humide.

Les belles journées ensoleillées en Septembre et Octobre et l'absence de pluie vont compenser l'été maussade et favoriser la poursuite de la maturation.

Les vendanges s'effectuent sous un soleil constant et permettent de ramasser des baies dans un parfait état sanitaire.

VENDANGES

1^{er} octobre au 18 octobre, manuelles, en cassettes.

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

45 HL/HA

ASSEMBLAGE

55% de Cabernet Sauvignon

41% de Merlot

4% de Petit Verdot

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

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La couleur est profonde.

Le nez est fruité sur des notes de cerises confites avec quelques retours aromatiques boisés.

L'attaque est souple, le milieu de chamu, la finale longue et tannique. Les tanins sont ronds et murs.

