

Château Olivier

GRAND CRU CLASSE 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 qui a débuté le 28 Mai pour les Merlots et Cabernets Sauvignons.

On observe de faibles pluies entre le 1 Juillet et le 13 Septembre. Les températures en revanche furent légèrement supérieures aux normales de saison. De belles journées ensoleillées avec des nuits fraîches en Octobre ont été favorables à la maturation et à la préservation de la fraîcheur aromatique.

VENDANGES

281 septembre au 20 octobre,
Manuelles, en cagettes.

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

14°

RENDEMENT9

45 HL/HA

ASSEMBLAGE

55% de Cabernet Sauvignon

40% de Merlot

5% de Petit Verdot

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

—
Sa Robe est brillante et profonde d'un rubis éclatant.

Le nez intense fin est serré et concentré. Le bouquet est intense de fruits noirs et la touche boisé est fine et délicate. Le nez reste sérieux et dense.

L'attaque en bouche charnu est serré et concentré. Le milieu de bouche est ample, charnu et sans lourdeur.

Cette fraîcheur parfaitement intégré réagit parfaitement avec les tannins fins et mûrs Pour nous donner un ensemble harmonieux.

L'élégance est de mise en milieu de bouche avec une forte concentration ainsi qu'une très belle longueur. La fin de bouche est très longue.



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