

Château Olivier

GRAND CRU CLASSE DE GRAVES



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2009

CONDITIONS CLIMATIQUES

Les principaux stades végétatifs ont eu lieu avec une légère avance par rapport aux années précédentes. Les orages de grêles du printemps ont par chance épargné le vignoble du Château Olivier.

Les mois d'été ont été chauds et relativement secs, avec quelques épisodes orageux.

Ces conditions ont déclenché un stress hydrique modéré pour tous les cépages.

VENDANGES

1^{er} octobre au 24 octobre, manuelles, en cagettes.

VINIFICATIONS

*Vendanges par tri, macération pelliculaire sur une partie des Sauvignon blancs
Fermentation en barriques*

ELEVAGE

*10 mois en barriques,
35% de barriques neuves
Bâtonnages réguliers*

DEGRE

13°

RENDEMENT

40 HL/HA

ASSEMBLAGE

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

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le nez est très expressif et éclatant avec des arômes de pêche de vigne et de mangue. En bouche, le vin se révèle puissant associant gras et rondeur à une certaine fraîcheur. Omniprésent, il occupe par sa structure et sa richesse aromatique l'ensemble du palais. C'est véritablement un grand vin blanc, témoin de l'excellence du millésime 2009.



APPELLATION PESSAC-LEOGNAN
PROPRIETAIRE FAMILLE DE BETHMANN
DIRECTEUR LAURENT LEBRUN

VIGNOBLES

*Superficie : 8 hectares / Sols Calcaire à Astéries et Marnes argilo-calcaire
Encépagement : Sauvignon blanc (78%), Sémillon (20%), Muscadelle (2%)
Âge Moyen vignoble : 22 ans*

CHATEAU OLIVIER

33850 LEOGNAN

TEL : +33 5 56 64 73 31

FAX : +33 5 56 64 54 23

WW.CHATEAU-OLIVIER.COM