

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

16 septembre au 13 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

14°5

RENDEMENT

40 HL/HA

ASSEMBLAGE

*45% de Cabernet Sauvignon
45% de Merlot
10% de Cabernet Franc*

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Des conditions climatiques idéales en Août et Septembre ainsi qu'un état sanitaire parfait ont permis d'atteindre une maturité aromatique et phénolique optimale pour la vendange 2009.

Le nez est très fruité, la bouche puissante et concentrée est bien équilibrée.

Les vins ont une grande puissance aromatique avec des arômes de cassis, cerises noires et épices.

Les tanins concentrés mais ronds apportent du beaucoup de corpulence à ce grand vin de garde.



APPELLATION PESSAC-LEOGNAN
PROPRIETAIRE FAMILLE DE BETHMANN
DIRECTEUR LAURENT LEBRUN

VIGNOBLES

Superficie : 55 hectares / Sols : Graves (50%), Argilo-calcaire (35%) et sables (15%)

Encépagement : Cabernet Sauvignon (43%), Merlot (57%)

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