



FICHE TECHNIQUE

Château Olivier Blanc 2000



Grand Vin du Château Olivier
Grand Cru Classé de Graves

Appellation : Pessac-Léognan
Propriétaire / Exploitant : Famille de BETHMANN
Directeur/Contact : M. Laurent LEBRUN
Email : mail@chateau-olivier.com

Vignoble

Superficie 8 Ha
Sols Calcaires à Astéries et Marnes argilo-calcaire
Encépagement Sauvignon blanc (75%), Sémillon (23%), Muscadelle (2%)
Age moyen vignoble 22 ans

Vinification Blanc

Vendanges Manuelles, en cagettes.
Vinification Vendanges par tri, macération pelliculaire sur une partie des Sauvignons blancs
Fermentation en barrique
Elevage 10 mois, 30% de barriques neuves

Notes de dégustation **Millésime 2000**

Le nez est frais, riche en notes d'agrumes et en parfums de fleurs blanches et d'acacia. La bouche aux arômes finement boisés charme par son attaque franche et sa longue persistance aromatique.

Commercialisation

Production annuelle: ± 30 000 bouteilles
France, Allemagne, Suisse, UK, Belgique, Pays Bas, USA, Canada, Japon, Hong Kong, Singapour

