



FICHE TECHNIQUE

Château Olivier Blanc 2007



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	Calcaire 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 barriques
Elevage	10 mois, 30% barriques neuves, bâtonnages réguliers

Notes de dégustation **Millésime 2007**

Le vin s'ouvre sur un bouquet légèrement toasté, où dominent les senteurs d'agrumes et de citron. En bouche, la vivacité du cépage, associé à des arômes de pamplemousse et d'ananas, le rendent fringant et printanier. Long en bouche, très élégant, mariant la puissance et la délicatesse, c'est un vin typique de son appellation et de son rang de cru classé de Graves.

Commercialisation

Production annuelle: ± 30 000 bouteilles

France, Allemagne, Suisse, UK, Belgique, Pays Bas, USA, Canada, Japon, Hong Kong, Singapour

