



FICHE TECHNIQUE

Château Olivier Blanc 2003



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 2003**

Dans la lignée du 2001, le Château Olivier 2003 présente un équilibre parfait. Dans ce millésime chaud, les sols marneux du domaine ont préservé la fraîcheur aromatique et gustative du vin : des notes d'acacia et de fleurs blanches se mêlent aux senteurs de pêches et d'abricots. En bouche, des saveurs d'épices et de réglisse complètent la palette aromatique. Un vin généreux, à l'image du millésime, qui réjouira les amateurs de rondeur et d'équilibre.

Commercialisation

Production annuelle: ± 30 000 bouteilles

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

CHÂTEAU OLIVIER

33850 LÉOGNAN - TÉL. +33 5 56 64 73 31 - FAX +33 5 56 64 54 23

