



FICHE TECHNIQUE



Château Olivier Blanc 2006

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 2006**

Le vin se présente dans une jolie robe jaune pâle ; le nez est expressif, marqué par des parfums de fleurs blanches et de pain d'épices. En bouche, il se révèle ample et fruité, avec du gras et beaucoup de rondeur. C'est un vin de charme, dont l'opulence accompagnera sans faiblir des viandes blanches, des crustacés ou des poissons cuisinés. On pourra le servir en carafe, pour l'aérer au dernier moment.

Commercialisation

Production annuelle: ± 30 000 bouteilles

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

