



FICHE TECHNIQUE

Château Olivier Blanc 2001



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 2001**

Un millésime qui exprime parfaitement l'équilibre généreux entre le fruité et la rondeur. En cours d'élevage, le Sauvignon développe ses arômes vifs d'agrumes et de pêche. Le plaisir se confirme avec l'arrivée de notes fruitées de confit, de coing et d'ananas dans une trame grillée et toastée qu'apporte le Sémillon. Ronde et souple, la bouche s'impose par son élégance prolongée d'une belle finale.

Commercialisation

Production annuelle: ± 30 000 bouteilles

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

