



FICHE TECHNIQUE

Château Olivier Blanc 2002



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 2002**

Encore jeune, le nez séduit par ses arômes de pain grillé et de pollen teintés d'une fringante touche d'agrumes. Après une attaque vive caractéristique du millésime, la finale fraîche et précise illustre avec brio l'équilibre entre Sémillon et Sauvignon, et signe ainsi ce grand terroir de Graves.

Commercialisation

Production annuelle: ± 30 000 bouteilles

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

