



FICHE TECHNIQUE

Château Olivier Blanc 2008



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 2008**

La parfaite maturité du sauvignon, largement majoritaire dans ce millésime, donne une grande complexité d'arômes, ainsi qu'un équilibre souverain. On y retrouve les notes caractéristiques d'agrumes et de citron propres au terroir, et cette impression de fruits emplit tout le palais. Rondeur et harmonie sont les maîtres mots de ce 2008, marqué par la pureté, le charme et une longue persistance en fin de bouche.

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

