



## FICHE TECHNIQUE

### Château Olivier Rouge 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	40 Ha
Sols	Graves (50%), Argilo-calcaire (35%) et Sables (15%)
Encépagement	Cabernet Sauvignon (45%), Merlot (45%), Cabernet Franc (10%)
Age moyen vignoble	22 ans

## Vinification Rouge

Vendanges	Manuelles, en cagettes.
Vinification	Cuvaisons longues: refroidissement de la vendange, Fermentations alcooliques à basses températures, extractions lentes et douces, macérations post-fermentaires, fermentations malo-lactiques en cuves et en barriques.
Elevage	12 mois, 35% barriques neuves

## Notes de dégustation **Millésime 2003**

Un climat exceptionnel a entraîné une maturité des raisins également exceptionnelle. Le vin affiche donc une expression aromatique intense, avec un cocktail de fruits rouges au nez d'abord, puis en bouche, où dominant la fraise et la framboise. C'est un vin tout en rondeur, avec des tanins doux et soyeux, qui donne un agrément immédiat et une grande sensation de suavité. A boire sans attendre.

## Commercialisation

Production annuelle: ± 120,000 bouteilles

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

