



FICHE TECHNIQUE

Château Olivier Rouge 2007



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 2007**

Tout en souplesse et en finesse, ce vin concentre avec succès les qualités reconnues du Château Olivier : robe noire et brillante, arômes de fraise et de vanille, tanins soyeux, charme et suavité. Le vin doit beaucoup à la maturité des cabernets qui apporte à la fois élégance et densité. S'y ajoute une agréable impression de netteté, voire de précision, dans la structure très harmonieuse du vin. Un millésime à découvrir.

Commercialisation

Production annuelle: ± 120,000 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

