



FICHE TECHNIQUE

Château Olivier Rouge 2004



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 2004**

A l'inverse du 2003, le millésime 2004 présente un bouquet encore réservé, et des arômes de cuir, de vanille et de tabac. Le vin est encore très jeune. On appréciera sa finesse, son élégance et la noblesse du cabernet sauvignon sur un sol de graves, son terroir de prédilection. A ouvrir sur une viande chaude ou un fromage crémeux.

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

