



# FICHE TECHNIQUE

## Château Olivier Rouge 2006



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 2006**

Dans sa robe foncée presque noire, le vin semble s'habiller en tenue de soirée. L'attaque est vive, à la fois charnue et fringante, avec des parfums de réglisse et de cachou. La fraîcheur et la vivacité ne cachent pas la parfaite maturité des tanins. Le registre est celui de l'élégance et d'un classicisme bien bordelais. Ce vin de garde s'appréciera à partir de 2011 sur le pot au feu familial et bien d'autres plats.

## 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