



FICHE TECHNIQUE

Château Olivier Rouge 2002



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 2002**

D'une grande complexité, le nez s'ouvre sur des notes épicées de cèdre, de vanille et de cumin évoluant vers des arômes floraux et fruités de chèvrefeuille, de rose et de framboise que l'on retrouve en bouche. L'attaque est franche. Une trame tannique serrée souligne la finale de ce vin élégant, fin et équilibré.

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