



## FICHE TECHNIQUE

### Château Olivier Rouge 2008



#### 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 2008**

Des rendements de l'ordre de 30 hectolitres par hectare donnent au vin une belle opulence. C'est du coussin main avec des vendanges en cagettes et un travail pointilleux au chai, pour réussir ce mélange de virilité et de suavité, cette puissance douce bien typique du cru. Les arômes à la fois fruités et épicés, et le raffinement des tanins, laissent présager une très belle bouteille.

### 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

