



FICHE TECHNIQUE

Château Olivier Rouge 2005



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 2005**

Olivier n'a pas échappé aux conditions climatiques exceptionnelles de ce très grand millésime. Le vin marie tous les éléments d'une réussite, la richesse, la complexité des arômes, une ampleur incomparable, des tanins très murs et enrobés, une longue persistance en fin de bouche. Le charme et la puissance se fondent dans un équilibre souverain. Tout laisse penser à un grand potentiel de longévité.

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