



FICHE TECHNIQUE

Château Olivier Rouge 2000



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 2000**

Subtil alliage de fraîcheur et de finesse, le nez évoque à la fois le boisé et la cerise à l'eau-de-vie. La bouche élégante et souple exprime des arômes généreux de fruits rouges et d'épices. En finale, les tanins de belle densité confèrent à ce millésime une structure de grand vin de garde.

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