



Château Olivier

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Vendanges

17 au 25 Septembre, manuelles, en cagettes.

Vinifications

Fermentations en barriques, bâtonnages réguliers
35% de barriques neuves.

Degré

12°7

Rendement

41 HL/HA

Assemblage

68% de Sauvignon blanc
30% de Sémillon
2% de Muscadelle

Commentaires De Dégustation

La couleur est jaune pale. Le nez est très expressif avec des arômes de pêche de vignes et de fleurs blanches. La bouche est complexe et équilibrée avec des arômes de fruits exotiques et une texture veloutée. Sa belle acidité donne longueur et structure à ce très beau vin.

