



## FICHE TECHNIQUE

### Château Olivier Rouge 1990



#### 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 barriques.
Elevage	12 mois, 35% barriques neuves

### Notes de dégustation **Millésime 1990**

La robe grenat foncé signe le bel âge de ce millésime. Le premier nez, ouvert et complexe, offre un riche bouquet de notes animales et de fruits noirs. Il exhale à l'agitation des parfums de cerise à l'eau-de-vie qui se développent en bouche en arômes épicés. L'équilibre entre l'alcool, l'acidité et les tanins est très flatteur. Les tanins soules, ronds et suaves apportent un côté féminin à ce vin racé et élégant.

### Commercialisation

Production annuelle: ± 120,000 bouteilles  
France, Allemagne, Suisse, UK, Belgique, Pays Bas, USA, Canada, Japon, Hong Kong, Singapour

