



FICHE TECHNIQUE

Château Olivier Rouge 1999



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 1999**

Au premier nez, Château Olivier 1999 exprime des arômes de petites baies et de fruits rouges acidulés. A l'agitation viennent s'ajouter des notes de grillé, de sous-bois et d'épices, complétant ainsi la palette classique d'un grand vin de Graves. La bouche est équilibrée, pleine et longue. On y retrouve les mêmes parfums complexes de fruits et d'épices. Déjà très agréable à boire, la présence tannique en finale lui réserve une longue 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

