



FICHE TECHNIQUE

Château Olivier Rouge 1996



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 1996**

Bonne couleur, quelques reflets tuilés, un nez fruité où s'exprime le caractère du Cabernet Sauvignon, avec des touches de réglisse, de cassis, ainsi que des notes boisées et vanillées. La bouche est élégante. La bouche est élégante, souple et charnue. Les tanins sont généreux et fondus, à l'image du millésime.

Commercialisation

Production annuelle: ± 120,000 bouteilles

France, Allemagne, Suisse, UK, Belgique, Pays Bas, USA, Canada, Japon, Hong Kong, Singapour

