



FICHE TECHNIQUE

Château Olivier Rouge 1998

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 1998**

La robe est sombre et profonde. D'une belle complexité, le nez est dominé par des notes à peine boisées et fumées, relevées d'une pointe de cassis frais. En bouche, avec une attaque souple et charnue, c'est un vin puissant, équilibré, aux tanins suaves et élégants. La finale est longue et savoureuse.

Commercialisation

Production annuelle: ± 120,000 bouteilles

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

