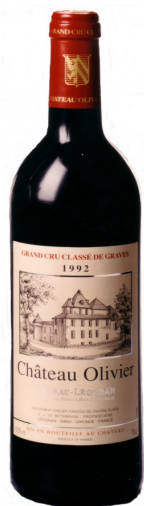




FICHE TECHNIQUE

Château Olivier Rouge 1995



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 1995**

Le nez de ce millésime s'exprime par des arômes complexes de fruits rouges, de menthol et de tabac blond. Entre rondeur et suavité, la bouche très structurée s'achève sur une longue finale d'un fruité gourmand teinté d'un boisé élégant.

Commercialisation

Production annuelle: ± 120,000 bouteilles

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

