



Wijnfiche

## **Château Olivier Rouge - G.C.C. | Pessac Léognan Frankrijk (PESSAC-LEOGNAN) – 2017**

### **Domein**

#### **Chateau Olivier**

In het hart van een uitgestrekt landgoed met bossen, prairies en wijngaarden, ligt Château Olivier als een open plek die uit de bossen tevoorschijn komt. De prachtige architectuur, de watermassa's en de kwaliteit van de bijgebouwen vormen samen een uitzonderlijke locatie in een natuurlijke omgeving, op slechts elf kilometer van Bordeaux. Het kasteel ligt ten Zuiden van de stad, op de Avenue de Bordeaux in Léognan. Zowel de rode als de witte wijn van Château Olivier werden in 1953 geïnclassificeerd. Château Olivier is bekend omwille van zijn terroir dat zowel uitstekende rode als witte wijnen voortbrengt. Liefst 6 verschillende druivensoorten werden aangepland op de 55 hectaren wijngaard, die voornamelijk bestaat uit een ondergrond van klei en kalksteen.

### **Vinificatie**

Er wordt handmatig geoogst, gevolgd door een maceratie en een zachte en langzame vinificatie, met een gisting van ongeveer 20 dagen aan 27°C in kleine cuves. Ook na de gisting behoudt men schilcontact om meer finesse in de extractie te behouden. De malolactische gisting en rijping van 12 maanden gebeurt in eiken vaten, waarvan 1/3 nieuw.

### **Jaar specifieke informatie**

Wine Spectator : 89-92/100, Decanter: 92/100, Bettane et Desseauve : 17/20

### **Smaak**

Deze wijn heeft een intense, robijnrode kleur. De neus verradt een combinatie van rood fruit en fijne kruiden. De mond geeft veel fruit met subtiele minerale toetsen en frisheid dankzij de Petit Verdot. Dit is een erg gestructureerde wijn met zachte en rijpe tannines. Erg lange afdronk.

### **Gerechten**

Varkensvlees | Gevogelte - parelhoen | Lam | Steak - gegrild

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (40%), Cabernet Sauvignon (58%), Petit Verdot (2%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 16-18°C

Smaakprofiel: Soepel sappig

