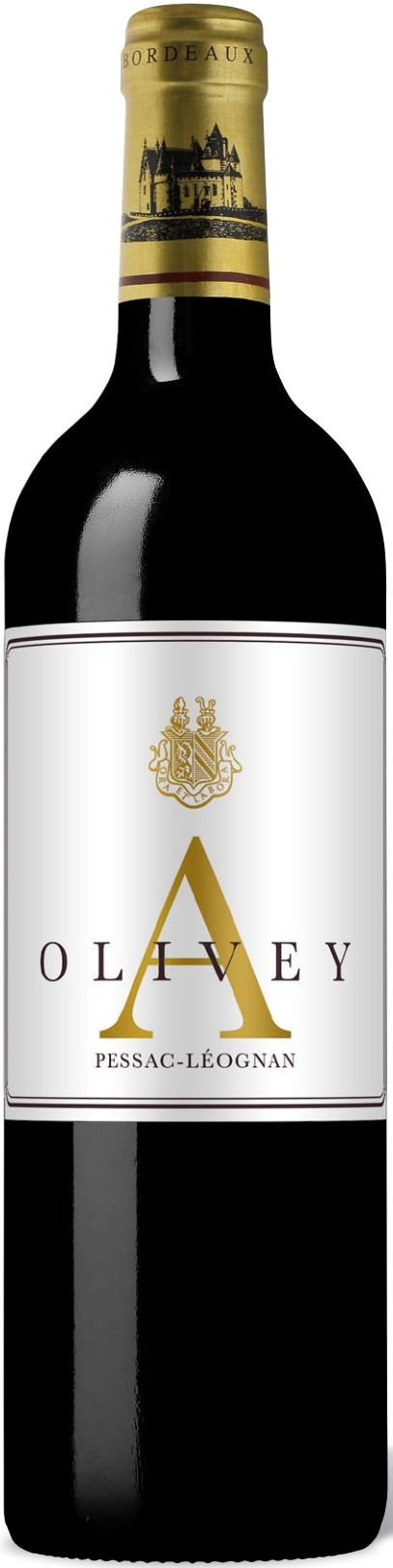
EXCLUSIVE

MAISON GINESTET

— DEPUIS 1897 —



Arthus d'Olivey

PESSAC-LÉOGNAN

Arthus d'Olivey vécu au **Château Olivier** au XVIème et lui donna son nom. Il transforma la bâtisse moyenâgeuse en véritable forteresse avec 4 tours et douves. C'est à son époque que les premières vignes furent plantées (1515).

Château OLIVIER

Au cœur d'un vaste domaine composé de forêt, de prairies et de vignes, le Château Olivier émerge de ses bois comme dans une clairière.

Olivier est une très ancienne seigneurie, dont on trouve trace dans le haut Moyen Age. Le Prince Noir, dit-on, aimait à y venir chasser, tant les forêts alentours étaient riches en gibier.

Le domaine appartient depuis le 19ème siècle à une vieille famille bordelaise, la famille de Bethmann.

En 1867 Alexandre de Bethmann est élu Maire de Bordeaux puis la famille Bethmann devient propriétaire du Chateau Olivier qui est toujours dirigée aujourd'hui par ses descendants.

Le vin de Château Olivier a été classé en 1953, tant en rouge qu'en blanc.

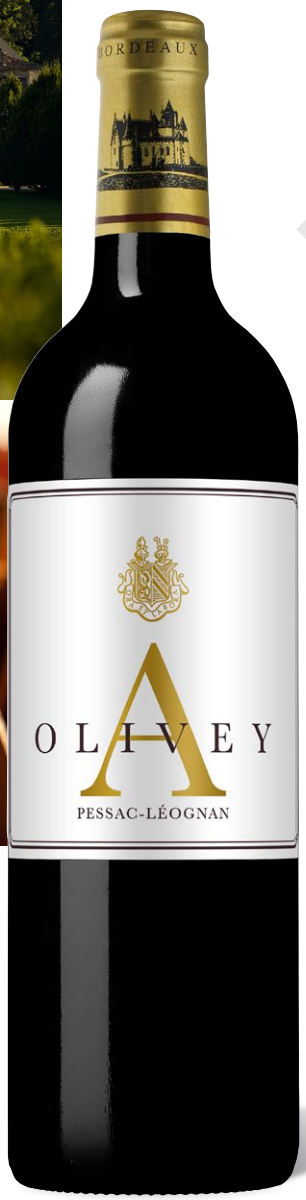
Aujourd'hui encore la famille Bethmann poursuit son œuvre pour Olivier. Au cours de ces dernières années, le vignoble de Château Olivier a fait l'objet de travaux et d'investissements considérables.

Elle en a confié la direction générale à Laurent Lebrun, ingénieur agronome et œnologue.

Signé

GINESTET

www.signe-ginestet.com



Nature du sol

Sol Graves günziennes et argilo-calcaires ; variété exceptionnelle de quartz, de quartzites, de jaspes, agatoïdes, silex et lydiennes.

Encépagement

85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

Vinification / Elevage

Vinification par macération pré-fermentaire

Fermentations alcooliques de 10-30 jours à 25-30°C en petites cuves.

Tronconiques thermo-régulées, vieillissement après les malo-lactiques de 12 mois en fûts, collage et filtration.

Macération post-fermentaire à 28°-30°C plus ou moins longue selon la maturation des raisins avec recherche de la finesse dans l'extraction.

Elevage de 12 mois en barriques d'un vin

Notes de dégustation

Joli nez de fruits rouges marqués par la cerise

Structure assez souple, vin présentant un bel équilibre, tanins fondus et soyeux

Belle fraîcheur en finale

Carton décoré exclusif
de 6 bouteilles couchées

MAISON GINESTET
GRANDS VINS DE BORDEAUX
DEPUIS 1897

19, avenue de Fontenille - 33360 Carignan-de-Bordeaux - France - Tél. : +33(0) 556 688 182 - Fax : +33(0) 556 209 447

www.maison-ginestet.com - contact@ginestet.fr - www.facebook.com/MaisonGinestet - @MaisonGinestet

BORDEAUX - TOKYO - SHANGHAI - HONG KONG - BANGKOK - DALLAS