

奥利维尔酒庄

格拉夫顶级酒庄
佩萨克-莱奥尼昂法定葡萄酒产区

奥利维埃庄园的历史可追溯到12世纪。
被护城河和大片森林环绕着的城堡是
波尔多葡萄种植区中最让人赞叹的景点。





自蒙昧时代起，奥利维尔酒庄即在这充满传奇的地方酿造上品葡萄酒，
从而将历代现实载入了史册……

日复一日，经过在独特土壤中的植根孕育和那些葡萄种植者的精心料理，奥利维尔酒庄的葡萄酒在六个格拉夫列级酒庄的红白葡萄酒中表现最为出色。

奥利维尔人用聪明才智让这酒庄的历史成为了不朽的传奇，他们将魅力铸进了奥利维尔的每个年份酒中，为这见证千年沧桑的老城堡增添了真实灵魂。

酒庄努力谋求葡萄园发展的愿望，首先表现在对土壤从技术上
进行有力地现代更新。

最近，奥利维尔酒庄对两块砂砾葡萄地丘岭进行的土壤研究，
揭示了这片非凡种植遗产的富饶性和多元化。11个葡萄园土壤
已通过了鉴定，它们曾为波尔多优质葡萄酒声誉做出过不菲的
贡献。

为了提升酒庄每块地的葡萄酒质量，我们重新购置了新酒槽来
酿造当年收获的葡萄，现代酒槽与老酒槽相结合使酿酒达到了
完美的平衡。在贝莱尔（Bel Air）砂砾紧密的圆丘上，今天种
有8公顷的最优红葡萄品种。

今天酒庄团队面临的挑战是：
提供高贵优雅、一如往昔引人注目的上品葡萄酒。

对历史充满自豪，对未来充满信心，奥利维尔是一块稀有之
地。



历史 概览

想象一条绵长的森林小路，穿过一片庞大的橡树林，前方突然豁然开朗，在一片辽阔的林中空地上，奥利维尔城堡展示着它的奥秘。穿过简朴古典的附属建筑庭院后，就到达了护城河围绕的城堡，这里集中了各种建筑元素。



我们很容易估量出这些人繁重的工作，随着几个世纪时光的流逝，他们把一个小堡垒变成了充满魅力的府第，它俯瞰着一片葡萄种植区，两片水域和排列成行的树木使这里看上去井井有条，周围还环绕着延绵起伏的葡萄园地。

回想一下阿基坦被英国人占据的那三个世纪的繁盛期，即从埃丽诺·阿基坦（Aliénor d' Aquitaine）和亨利·普朗达戈奈（Henri Plantagenêt）1152年成婚，至1453年卡斯蒂荣战役后英国人的突然撤离。在此期间，英国不生产葡萄酒，但却有此需要，作为交换，英国给波尔多提供当地需要的羊毛和织物……正是在此繁荣背景下，奥利维尔酒庄应运而生，当时又称为萨勒-莱奥尼昂（Salle-Léognan）。事实上，历史学家认为奥利维尔最初的建筑出现于11或12世纪。显然，这座牢固并带有防御工事的建筑，遗迹可能就是其东阁较低矮的部分。

我们确信，大量“食肉野兽”的出现，例如狼、鹿、和野猪，吸引了英国的黑王子来到莱奥尼昂的森林捕猎野味，他把最初的奥利维尔城堡当作了狩猎驿站。



狼群和领主们交替占领此地，奥利维尔随着主人的意愿不断变换面貌。阿尔图斯·奥利维埃（Artus d' Olivier），莱奥尼昂和卡巴拿领主，大力扩展了“萨勒-莱奥尼昂”的面积，甚至引起了宣称有权享有奥利维尔的波尔多市政官吏的担心。带有四个城楼、外有护城河环绕的围墙构成的整个防御工事就是这一时期建造的，后来只剩下了巡查道、箭楼、西部建筑的主体和小教堂。1663年，玛丽·德·拉塞尔，奥利维尔领主的女儿，嫁给了拉布雷德男爵皮埃尔·佩斯内尔，并把奥利维尔作为嫁妆赠与了他。他的独生女嫁给了雅克·德·瑟贡达老爷，也就是孟德斯鸠男爵和未来的著名作家的父亲。

从建筑上看，16世纪末又新建了吊桥。17世纪这个坚固的小城堡似乎没有进行大的改造，这时城堡的防御工事内可能已经有存放桶装酒的酒库了。城堡今日的外观可追溯至18世纪，那时进行了一系列的修缮工作：建造了外部的楼梯，开凿了北面和南面的门窗。1882年一场火灾烧毁了城堡的上半部，之后，建筑师路易和亚历山大·加洛斯按照特鲁巴多尔（troubadour）风格修复了城堡，添加了大量的天窗、山墙、假堞眼和装饰壁。

1867年，亚历山大·德·贝特曼（Alexandre de Bethmann）成为了波尔多市长。正是在他的授权下，也多亏了他的慷慨，才建造了点缀在波尔多市证券广场上的美惠三女神喷泉。

在这一时期，贝特曼家族购得了这块地产。贝特曼家族从此时起就不断地修缮酒庄，包括城堡建筑和葡萄园。在法国建筑业设计师协会（Architectes des Bâtiments de France）的协助下，让-雅克·贝特曼及其夫人在19世纪初时，去掉了多余的装饰，开始着手让酒庄恢复其简朴形象。

1946年后，该景区被列入了纪龙德省风景区名录，城堡、附属建筑、桔园、护城河和喷泉也在1963年被列入历史古迹名录。





奥利维尔人



总是挂心于把他的格拉夫上等葡萄酒打造成酒庄产品中最好的葡萄酒，让-雅克·德·贝特曼（Jean Jacques de Bethmann），这位思虑周全的金融家，对他的产业抱有最热切的希望。

奥利维尔的展望是：格拉夫最重要一块特别产地，这里发展和谐，保护完好的森林、建筑遗迹以及葡萄园，可以酿造出上等的红葡萄酒和白葡萄酒。为此，他组建了一个新的团队。



洛朗·勒布伦（Laurent Lebrun）是奥利维尔酒庄的总经理。这个年轻的农学和葡萄酒工艺工程师已经在法国、美国和澳大利亚积累了丰富的经验。

他为奥利维尔制订了一个结构严密又雄心勃勃的发展计划，并集结了一批年轻活跃的合作者。酒库长达米安·比耶勒

（Damien Bielle）和葡萄园负责人樊尚·范德林（Vincent Findeling），两人都是葡萄酒工艺学家，勒布伦与这两人组成了一个强有力的团队，并且因为即将到来的挑战而充满激情。

首先，洛朗·勒布伦表示了他想要对奥利维尔酒庄采取一种更积极的商业政策的愿望。现在这一计划已经实现，并且我们看到了专家和爱好者对奥利维尔葡萄酒的关注。在该酒庄，游览和品尝活动越来越多。建立游客中心的计划将会补充新近建设的不足，建造一个品酒厅和接待厅。



葡萄园

生气勃勃的法定葡萄酒产区



波尔多的格拉夫区是过去的司法官吏区，在这片非常古老的土地上，1987年9月被命名为“佩萨克-莱奥尼昂”葡萄酒法定产区。该地区两千多年来就一直傍依着港口，它是波尔多葡萄种植的发源地，并且在18世纪见证了新法兰西桃红葡萄酒（New French Claret）在奥比昂（Haut-Brion）酒庄坡地上诞生。近百年来，葡萄种植区在城市化的进程中大面积减小，这也让佩萨克-莱奥尼昂法定产区不得不每天都为了保护其高品质的葡萄种植地而斗争，15年来该地区取得了惊人的成就。从1975年的五百公顷，到今天，在法定区60个酒庄的葡萄种植者坚忍不拔的努力下，葡萄种植区已扩大到大约1700公顷。

一块神奇的 土地……

波尔多葡萄种植发源地

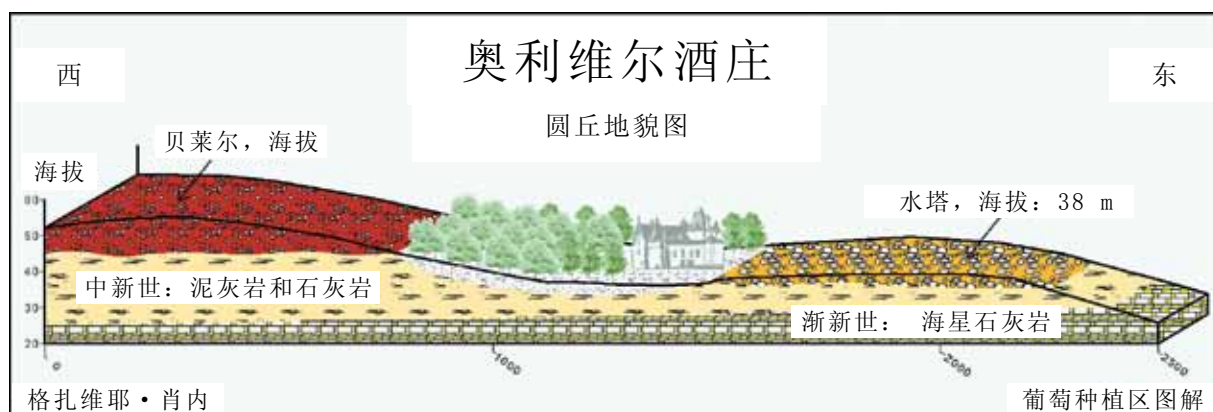
历史记载中的奥利维尔酒庄位于距波尔多11公里处，在220公顷的酒庄地产中心，有草地、百年橡树、松林，尤其是分布在两块不同的砂砾圆丘上的55公顷葡萄园。

虽然我们几个世纪以来就知道这种砂砾的特性，却没有对奥利维尔酒庄的土地进行过任何详尽地研究。洛朗·勒布伦及其团队赞成进行一次真正彻底地研究，对于他们来说，只有清楚地了解每个区域的精确地质特点，才能够了解该产区各个地块的葡萄种植和酿造的潜在特点并将其划分等级。这项工作2003年初即已完成，格扎维耶·肖内（Xavier Chôné）带领一组土壤学家在德尼·迪布尔迪厄（Denis Dubourdieu）教授的指导下对该产区地面和地下进行了绘图。为了鉴别11块不同的土地，挖掘机和摄像机像蚂蚁般辛勤地工作……绘图法展示了他们的专业工作的结果，它为未来葡萄园的管理打造一个新的前景。



图片：贝莱尔的密质砂砾土壤

勘察奥利维尔酒庄的树木繁茂区，可以在贝莱尔（Bel Air）观赏到波尔多最大的葡萄种植地主脉上的独特砂砾圆丘。这是一种结构紧密的砂砾，由夹杂着砾石和卵石的泥砂基底构成。那里砂砾的密度非常惊人，这块地长期处于一种荒弃状态，到处生长着橡树、松树和野草莓树，在2004年春天，人们开垦整治了这块地，今天这里已经种植了8公顷的赤霞珠（Cabernet Sauvignon），可以酿出优质葡萄酒。



但是，这个独特的砂砾圆丘的惊人发现并非偶然，在1760年贝莱姆（Belleyne）的地图上不就出现了奥利维尔的葡萄园吗？该图上已经标出了区内两个砂砾圆丘上的两座葡萄园，即贝莱尔（Bel-Air）和毗邻酒庄的葡萄园，正是这里生产出了深受英国贵族们欢迎的新法兰西桃红葡萄酒。

超凡的多样性

约几万年前加隆河运动形成的土壤具有非常罕见的地质特点，对该地区生产的上品葡萄酒非常有利。奥利维尔酒庄葡萄地质的种类和性质与波尔多左岸从索泰尔纳（Sauternes）到圣-艾斯戴夫（Saint-Estèphe）的大部分列级葡萄酒产区相一致，即古老的河床在海洋沉积物上打开了一个槽口并形成了凹槽，河床上的砂砾冲积沉积物重新沉积在粘土和石灰岩构成的第三地层上，在圆丘山坡上露头。与格拉夫区和梅多克区一样，它被称作“砂砾”的圆丘，总是含有一层沉积在粘土或石灰岩基底上的石子和沙砾层。



深层砂砾



石灰岩土壤



泥灰岩上的砂砾

奥利维尔的土壤和圆丘拥有令人赞叹的多样性：贫瘠土层迫使葡萄苗向地下深处扎根，而富饶的深层土层又滋养了树苗。这不就恰恰证明了土壤越是多样，葡萄酒的成分就越丰富，其口味就越均衡。在分别为55和38米高的两个圆丘顶部，酒庄显示出两种砂砾地类型：砂石基底的松散砂砾和泥砂基底的紧密砂砾。从斜坡的顶端向山坡方向，砂砾的厚度逐渐变薄，显露出含有砂岩的粘土泥灰岩，和中新世的砂质泥灰岩。更低的地方，我们还可以发现与圣-艾米隆（Saint-Emilion）高原一样的海星石灰岩。加上特殊的微气候，这里就兼备了所有酿造葡萄酒的有利条件。

分块整治

地质学研究的结论，给洛朗·勒布伦提供了重新思考如何管理一个土质如此多样的葡萄园的方法。以最好的地块为中心进行重组是重中之重，在贝莱尔（Bel Air）种植赤霞珠，在粘土区则种植梅洛葡萄（Merlots）。依照计划，拔除原先的葡萄树，并在最好的石灰岩地块重新种植白葡萄，在黏土质砂砾区种植红葡萄。对土壤和葡萄苗木的配合度进行的长期研究决定了对这些重要工作的管理。

奥利维尔具有罕见的特性，这使得这里极好的葡萄种植地既适合种植红葡萄也适合种植白葡萄。贫瘠的砂砾土和黏土加之早到的气候，为赤霞珠达到最佳成熟状态提供了条件。泥灰岩层上的深层砂砾土壤非常适合种植浓郁清新的梅洛。最后，土层不厚的石灰岩山坡地带是种植纯种白葡萄的绝佳地点，这种白葡萄既有水果的香甜，又有极强的生命力。

对土壤的详尽研究，自然引导人们根据每种不同土质对源自18世纪的传统酒窖进行全面的重新审查。酒窖是奥利维尔酒庄的心脏，现在酒窖结合了整块石材，利用了18世纪的木制小教堂和不锈钢酒槽，让人们想起到城堡的强势建筑风格。



葡萄酒酿造工艺 和陈酿

酿酒工艺

德尼·迪布尔迪厄教授非常关心酿造葡萄酒及其酿酒过程的演变，他是几年前一项对葡萄园管理进行深度重审工作的发起者。在他的推动下，用于酿造红葡萄酒的葡萄品种80%正处于最有益的严格管理之下：整枝、疏剪树叶、疏枝、绑缚新梢、控制种草、从葡萄树到对酒库酒的分块管理，这样才能得到最佳成熟度的葡萄。酿酒是一个需要不断照料的过程，其中也包括与酒命名和年份性质相一致的香度、水果的浓度、和谐均衡的口味，以及用大桶陈酿的纯熟技艺。

葡萄收摘用人工采摘和小柳条筐盛装，这种操作法反映了种植者们在葡萄管理上完美极致的最高追求，人们就是用这种无尽的细致，在葡萄地里边采摘边筛选，然后在酒窖车间还再次进行筛选。



酒库实行与葡萄园一样的极其严格的控制，因为我们在奥利维尔酒庄从此采用最先进的技术来酿制红葡萄酒和白葡萄酒。



陈酿

在1997年建造的、可容纳1000个大酒桶的新酒库里，奥利维尔葡萄酒浸泡在细腻酒糟中陈酿12个月，并有限地进行漉清处理，浸渍后进行酒渣分离，然后开始进行热发酵并调节温度。每年会更新三分之一的酒桶，这是为了避免木头的香味过重，这样葡萄酒的各种味道才有机构层次，显得均衡、高雅。





现在新酒库共有23个不锈钢锥形酒桶，容量从4000到12000升不等，这样，就可以按照不同地块采摘的葡萄进行分批酿造，这种酿造方式是2001年开始采用的。更加精确并且绝对有规律的热调节装置显示出了极大的效力，我们可以利用酒酿制过程中的惰性，也可以进行冷浸渍。根据不同地块的葡萄压榨，分批地将这些葡萄酒分别陈酿大约12个月。就这样，从收获葡萄起即开始的极致照料，日复一日在酒库的神秘腹地延续……

奥利维尔酒庄的葡萄酒：上等葡萄藏酒



奥利维尔生产极具魅力、可信而迷人的葡萄酒。梅洛和赤霞珠的均衡混合让这些葡萄酒在陈化过程中愈加醇美。葡萄酒因此变得更柔润、丰满，口感细腻绵长，如丝绒般华丽高雅。其芳香通常为花香，非常讨人喜欢。这些酒款是波尔多的上品葡萄酒典范。

格拉夫白葡萄酒是波尔多最著名的干白葡萄酒。这种酒层次复杂，气味芳香。奥利维尔酒庄在果味浓郁、易引发人激情的苏维翁葡萄、适合酿造上品藏酒、味道丰满高雅的赛米翁葡萄和芳香细腻的慕斯卡德葡萄中找到它们之间的完美和平衡。

技术 说明

品牌识别

名称	奥利维尔酒庄 格拉夫列级红白葡萄酒产区
品名	佩萨克-莱奥尼昂
司法形式	奥利维尔酒庄有限责任公司
地址	33850 Léognan
电话	+33 (0)556 64 73 31
传真	+33 (0)556 64 54 23
网址	www.chateau-olivier.com
电邮	mail@chateau-olivier.com

人员

庄园主	让-雅克·德·贝特曼 (Jean-Jacques de Bethmann)
总经理	洛朗·勒布伦 (Laurent Lebrun) 农学、葡萄酒工艺工程师
酒库长	达米安·比耶勒 (Damien Bielle), 葡萄酒工艺工程师
葡萄园负责人	樊尚·范德林 (Vincent Findeling), 国立农业工程师学校 ENITA) 葡萄酒工艺工程师
行政管理	玛丽·法朗士·艾隆 (Marie France Hairon)

葡萄园

土壤	贡兹冰期砂砾和泥灰质；品种繁多的石英、石英岩、玉石、玛瑙、燧石和黑碧玉。
面积	10公顷白葡萄，45公顷红葡萄
白葡萄品种	白苏维翁、赛米翁、慕斯卡德
红葡萄品种	赤霞珠、梅洛、品丽珠
植株平均树龄	红葡萄：20年。白葡萄：30年。
植株密度	7000至10000株/公顷
整枝	单双Guyot剪枝
管理	分块管理
收摘方式	人工采摘，小柳条筐装。分别在葡萄园和酒库对葡萄进行选择分拣

酿造工艺

白葡萄酒
红葡萄酒发酵

浸皮，酒桶发酵（1/3新橡木桶），12个月酒糟发酵酿制。

发酵前浸渍

25-30° C 温度条件下，在带有热调节装置的小锥形桶中进行10-30天酒精发酵，在酒桶中进行12个月的苹果酸-乳酸发酵后进行陈化，然后澄清和过滤。

在28° -30° C温度条件下，根据葡萄的成熟度进行或长或短的发酵后浸渍，并追求提取物的细腻。在大桶中进行苹果酸-乳酸发酵。

精选葡萄酒

奥利维尔王子，副牌酒，红酒或白酒
奥利维尔庄园

陈酿

陈酿

1/3新酒桶

陈酿时间

12个月

装瓶

完全在城堡进行

平均产量

白葡萄酒：36,000瓶

红葡萄酒：240,000瓶

销售

有波尔多广场（Place de Bordeaux）的酒商代理。

法国、德国、瑞士、英国、比利时、荷兰、美国、加拿大、俄罗斯、日本、香港、台湾、中国、韩国

品酒

奥利维尔酒庄2008年红葡萄酒

每公顷3000升的产量使得葡萄酒的储量十分丰富。手工摘下的葡萄盛装在柳条筐里，加上酒库里一丝不苟的工作，成就了这种雄浑与柔美的结合，这种柔和的力量就是此葡萄酒的典型风格。水果与香料的混合香味以及细微的单宁，预示着这定是一瓶佳酿。

奥利维尔酒庄2008年白葡萄酒

此年份白酒绝大多数是苏维翁葡萄，其完美的成熟度赋予了葡萄酒复杂多样的芬香和臻于极致的均衡。酒中蕴含着此地特产的柑橘和柠檬特有的香味，浓郁的果味充斥着整个味蕾。丰满和谐是2008年份的关键词，突出了纯粹、魅力，饮后口齿持久留香。

奥利维尔酒庄2007年红葡萄酒

这种葡萄酒柔滑细腻，它成功地将奥利维尔酒庄的各种著名品质融于一体：黑亮的色泽，草莓和香草的芳香，如丝的单宁，魅惑又甘美。解百纳葡萄的成熟度赋予葡萄酒其高雅和厚重，此葡萄酒的醇美很大程度上要归因于此。此外，在葡萄酒非常和谐的层次之中，还可体会到一种舒适的清晰感，甚至是精确感。值得发掘的年份酒。

奥利维尔酒庄2007年白葡萄酒

葡萄酒初始微带焦香，其中主要为柑橘和柠檬的味道。在口中，苏维翁葡萄的新鲜与柚子、菠萝的香味融于一体，赋予了葡萄酒轻快的春天气息。口中回味绵长，十分高雅，力量与纤巧相辅相成，这是一款配得上其称号和格拉夫列级葡萄酒产区等级的典型葡萄酒。

奥利维尔酒庄2006年红葡萄酒

葡萄酒深沉近乎黑色的色泽，就像身穿一袭晚礼服。初入口感觉激烈，口感肥厚而又轻快，带有甘草和儿茶香气。清爽和新鲜并没有掩盖完美成熟度的单宁口味。该酒集高雅与古典于一体，具有明显波尔多葡萄酒的特点。此款具有久藏潜力的葡萄酒可以从2011年开始享用，配以法式牛肉汤或其它菜肴。

奥利维尔酒庄2006年白葡萄酒

葡萄酒显示出美丽的淡黄色泽；香味强烈，带有白色花朵和辛香料的香气。入口味感宽广，带有果香，肥厚且非常丰满。这是独具魅力的一款葡萄酒，其丰满的口感可以搭配白肉、贝壳类或熟鱼类，且不会降低菜肴的风味。可用长颈大肚玻璃瓶盛装，用以在饮用前醒酒。

奥利维尔酒庄2005年红葡萄酒

奥利维尔的这年份酒，没有错过这一不可多得的优越气候条件。此款葡萄酒集结了上品葡萄酒的所有元素，丰富，多香，无可比拟的宽广，非常成熟温和的单宁口味，饮后口齿余韵绵长。迷人风味和强劲酒体交织在一种臻于极致的均衡中。所有这一切都让人联想到一种无限的陈年潜质。

奥利维尔酒庄2005年白葡萄酒

该年份的葡萄酒口味丰满复杂，气候条件让赛米翁葡萄达到了最佳成熟度，这体现在酒中的白色花朵和杏仁香气中。口感宽广，质感浓密，微酸余韵绵长。

奥利维尔酒庄2004年红葡萄酒

与2003年相反，2004年份的葡萄酒呈现出比较矜持的口味，还带有皮革、香草和烟草的芳香。葡萄酒的年份还比较短。我们将可以感觉其细腻、雅致，以及砂砾土壤中生长的赤霞珠的高贵，这是最适合赤霞珠生长的土壤。可以搭配热的肉菜或含奶油较多的奶酪。

奥利维尔酒庄2004年 白葡萄酒

这是一个经典年份，复杂细腻的香气中还伴有成熟的果香：桃、杏、热带水果；口感圆润宽广，并伴有上佳的清新爽利感，最后会感到辛香和微微的香草味。

奥利维尔酒庄2003年 红葡萄酒

特殊的气候造就了同样特殊成熟度的葡萄。葡萄酒因此显现出强烈的芳香，鼻嗅初闻会有红色水果鸡尾酒的味道，入口后草莓和覆盆子的香味会占据主导。此款葡萄酒圆润中带有温和如丝的单宁味道，会在入口的瞬间带给人愉悦之感和强烈的甘美感觉。不必等待即可品鉴。

奥利维尔酒庄2003年 白葡萄酒

秉承了2001年的高品质，奥利维尔酒庄2003年份葡萄酒呈现出完美的均衡。在这个炎热的年份，该地的泥灰土使葡萄酒保留了味觉上芳香的清爽：金合欢和白色花朵的味道中混杂着桃和杏的香气。入口后，辛香和甘草香对香味起到了补充作用。该酒丰满高贵，与其年份相符，它会让喜爱圆润均衡口感的葡萄酒爱好者喜出望外的。

奥利维尔酒庄2002年 红葡萄酒

香味非常复杂，初闻有多种雪松、香草和小茴香的辛香，入口后香气过渡到忍冬、玫瑰和覆盆子的花果香。入口感觉明快爽利。强烈的单宁味强调了这款高雅、细腻、均衡的葡萄酒的后味。

奥利维尔酒庄2002年 白葡萄酒

嗅觉会被葡萄酒的烤面包香和略带柑橘轻快感的花粉香气吸引。入口时会感到该年份特有的强烈口感，清新分明的后味带着些许激情，反映了赛米翁和苏维翁葡萄口味间的均衡，这也是格拉夫这片著名的葡萄酒产区的特点。

奥利维尔酒庄2001年红葡萄酒

该年份葡萄酒品种纯正，口感高雅，嗅觉上首先感到红色水果的味道和赤霞珠的辛香。入口后，梅洛葡萄带来的黑莓和黑樱桃如丝的芳香，让人不禁联想到焙炒的咖啡香气。激烈明快的初感之后，香味变得浓郁，后味属于同种芳香，这反映了颗粒小的葡萄酿出的葡萄酒成熟的单宁口味。

奥利维尔酒庄2001年白葡萄酒

该年份完美地体现了果香和圆润的高雅均衡。在酿制过程中，苏维翁葡萄释放出其强烈的柑橘和桃子果香。当在苏维翁葡萄带来的焦香之中出现了糖渍果香以及木瓜和菠萝果香时，是最令人心醉的时刻。口感圆润柔顺，口腔完全被其高贵绵长的美妙后味征服。

奥利维尔酒庄2000年红葡萄酒

清新和细腻微妙的结合，嗅觉同时感觉到木香和樱桃白兰地香。高雅柔顺的口感体现了红色水果和香料的丰满香味。后味中，醇厚的单宁赋予了该年份久藏上品葡萄酒的层次感。

奥利维尔酒庄2000年白葡萄酒

嗅觉清新，富有柑橘香和白色花、金合欢的香气。带有细腻木香的口感、明快的入口初感和绵长的香气让人入迷。此款葡萄酒即可品鉴。

奥利维尔酒庄1999年红葡萄酒

初闻带有小浆果和微酸红色水果的香气。稍稍摇动后，即可出现焦香、灌木和香料的芳香，以此使得格拉夫上品葡萄酒的经典味道更加完整。口感均衡、丰满、绵长。我们还可感到水果和香料复杂的芳香。此时品尝已经让人心旷神怡了，而后味中单宁的出现更让葡萄酒口感余韵绵长。

奥利维尔酒庄1999年白葡萄酒

初嗅可感到高雅果香，摇动后即变为柑橘和花朵的清新芳香。入口感觉平衡，口感温和，美妙均衡的酸味包裹着口腔，产生极大的满足感。香气余韵绵长，带有让人愉悦的金合欢花香。

奥利维尔酒庄1998年红葡萄酒

色泽暗沉。口味非常复杂，嗅觉可感到轻微木香和熏香，带有少许新鲜黑加仑香气。初入口时柔顺肥厚，这是一款强烈、均衡、具有甘美高雅的单宁口味的葡萄酒。后味绵长美妙。

奥利维尔酒庄1997年红葡萄酒

一款高雅的葡萄酒，嗅觉可感到微酸红色水果香和隐隐的熏香之间美妙的平衡。该葡萄酒口感圆润，其清新爽利尤其招人喜爱。

奥利维尔酒庄1996年红葡萄酒

色泽美妙，带有些许瓦片色，嗅觉可感到果香，这正是赤霞珠的特点，并伴有甘草、黑加仑香气，以及木香和香草香。口感高雅、柔顺、肥厚。单宁丰满宽厚，若隐若现，彰显此年份的特点。

奥利维尔酒庄1995年红葡萄酒

嗅觉此年份葡萄酒可感到红色水果和金色烟草的复杂香气。口感在圆润和甘美之间，非常有层次感，绵长的后味是带有高雅木香的水果香。

奥利维尔酒庄1992年红葡萄酒

嗅觉感觉细腻清爽，可先后感到甘草和可可的香气。入口柔顺，留口浓厚，质感高雅，层次丰富。

奥利维尔酒庄1991年红葡萄酒

该年份显示出带有瓦片色的石榴石色泽。如果初闻，香气比较封闭，轻摇之后，便会散发出香料和香草的香气。再过片刻，单宁逐渐显现出来，绵长的芳香仍然处在变化中。

奥利维尔酒庄1990年红葡萄酒

深沉的石榴石色泽显示了该葡萄酒的好年份。初闻，味感宽阔复杂，可感到丰富的动物气味和黑色水果香。轻摇后散发出樱桃白兰地的香气，入口后转变为辛香。酒精、酸味和单宁间的和谐让人感觉非常愉悦。单宁柔顺、圆润、甘美，赋予了这款纯正高雅的葡萄酒些许女性魅力。



奥利维尔酒庄

格拉夫顶级酒庄

33850 Léognan - France (法国)

电话: 33 (0) 5 56 64 73 31 - 传真: 33 (0) 5 56 64 54 23

电邮: llebrun@chateau-olivier.com - 网址: www.chateau-olivier.com