

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Château Olivier

Pessac-Léognan Grand Cru Classé

**Région** : Bordeaux, France.

**Appellation** : Pessac-Léognan AOC.

**Cépages** : 2% Petit Verdot, 40% Merlot, 57% Cabernet Sauvignon

**Millésime** : 2019

**À déguster jusqu'en** : 2044

**Robe** : La Robe est pourpre dense opaque et profonde.

**Nez** : Le nez intense est ouvert et fin. Aux notes mentholés et épicés des notes de fruits noirs s'expriment avec une forte maturité, un vin racé.

**Bouche** : L'attaque en bouche est très charnue rapidement marqué par une densité remarquable. La fraîcheur issue de la concentration naturelle est soulignée par une structure tannique intense et fine, avec une sensation légèrement douce mais avec un toucher de bouche sérieux.

**Conclusion** : Un millésime de garde à boire et à conserver.

**Service** : servir à 16-17°C avec une viande rouge, grillades, fromage.

**Teneur en alcool** : 14.5%

**Contenu et emballage** : 150 cl, Caisse en bois 3x150 cl

**Réf.** : 97754 150 2019 **Prix catalogue** : 68.20