

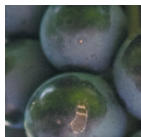


CHATEAU D'AGASSAC

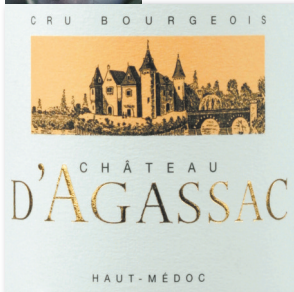
HAUT-MÉDOC

2012

Le Château d'Agassac, Grand vin du Château, est issu des plus vieilles vignes du Domaine et des meilleurs terroirs de graves profondes. C'est le profil du Médoc Moderne à la fois structuré et puissant mais également équilibré, fruité et doté de tanins sans astringence agressive. Taillé pour la garde il pourra également ravir les amateurs de vins entre deux âges amoureux de fruit, de matière et d'équilibre. Il fait partie des vins les mieux notés et les plus primés du Haut-Médoc.



2012



IMPRESSION D'ENSEMBLE :

La très belle structure de ce vin soyeux nous donne un Agassac riche, corsé, souple et équilibré.

Ce vin qui s'exprime dans sa jeunesse sur des petits fruits rouges, laissera place à des fragrances de menthol, de tabac et de cèdre qui marquent ce terroir du Médoc.

Assemblage : 55% Cabernet

Sauvignon / 45% Merlot

Service : 16°

Carafage : 2 heures

Harmonie avec un met :

Un carré de veau fermier braisé

aux épices douces avec

des pommes de terre

charlottes au four

thym et laurier.



D'AGASSAC, RECONNAISSANCES :

Concours Général Agricole de Paris

France - Mars 2014 - Médaille d'Or

Weinwisser - René Gabriel

Suisse - Mai 2013 - 17/20

"Bouquet délicat et soyeux... beaucoup de complexité... une structure à la fois délicate et affirmée..."

Wine Enthusiast

U.S.A. - Avril 2013 - 91/100

"Des fruits mûrs et des tanins souples, ce vin fruité résume bien le millésime..."

Terre de Vins - Bettane & Desseauve

France - Mai-Juin 2013 - 15,5/20

"Ce beau château nous gratifie d'un vin aérien, aux tanins très fins. La maîtrise technique le hisse au niveau des très bons bourgeois dans un style toujours élégant."

La Revue du Vin de France

France - Mai 2013

Sélection de bordeaux en primeurs 2012

"La plus grande réussite du Haut-Médoc"

"Ce cru régulier du Sud du Médoc présente un vin de bonne facture, au nez discret mais fruité, avec des tanins joliment enrobés."

N ŒIL : Un rouge d'un beau grenat profond avec des reflets violets qui intensifient la brillance de ce vin.

P REMIER NEZ : Le nez délicat et puissant nous délivre par touches successives des notes de pruneaux à l'eau de vie, de cerises noires, de cassis et de menthol.

À L'ÉVOLUTION : A l'évolution, la présence de notes aromatiques de cerises noires se confirme. Des notes de griottes apparaissent soutenues par un fin boisé vanillé. Avec un peu d'oxygénation, des senteurs camphrées mentholées se définissent, et font place à une note de minéralité.

LA BOUCHE : Dotée de tanins souples et veloutés qui enrobent une texture ferme, riche et fraîche, la structure soyeuse de ce vin délivre des saveurs de thym frais, de poivre noir, et de camphre. La finale vive et fruitée, est soulignée par des notes d'encens qui définissent le terroir d'Agassac.

D ÉGUSTÉ en octobre 2014.

CHÂTEAU D'AGASSAC

15, rue du Château d'Agassac - 33290 Ludon-Médoc - France - Tél. : (33) 05 57 88 15 47 - fax : (33) 05 57 88 17 61

contact@agassac.com - www.agassac.com