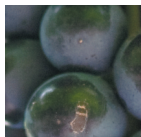


# CHÂTEAU D'AGASSAC

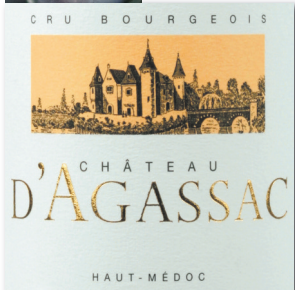
## HAUT-MÉDOC

# 2011

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.



# 2011



**IMPRESSION D'ENSEMBLE :**  
 La structure de ce vin déjà souple et fondue nous offre une expression de terroir ample, équilibrée et racée avec une structure tannique suave mais présente. Ce vin qui s'exprime dans sa jeunesse sur l'élégance, avec ses notes torrifiées et minérales, évoluera avec souplesse et délicatesse, expression parfaite de ce grand terroir du Médoc.

*Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon / 40% Merlot*  
*Service : 16°*  
*Carafage : 2 heures*  
*Harmonie avec un met : Un civet de jeune lièvre sauce piment et chocolat amer.*



## D'AGASSAC, RECONNAISSANCES :

### Weinwisser

Suisse - Avril 2012- 17/20

“Jean-Luc Zell a réussi à tirer le meilleur parti d'un millésime extrêmement difficile, transformant ce vin en un véritable nectar.”

### Le Figaro - Bernard Burtschy

France - Mai 2012 - 16/20

“Une version intégriste côté élégance, tout en longueur.”

### Concours des Vignerons Indépendants

France - Mars 2014 - Médaille d'Or

### Neal Martin

U.S.A. - Février 2014- 88/100

“Notes de murs sauvages dans un bouquet bien défini. Tanins minéraux de qualité.”

### Concours International des Vins

Bruxelles - Mai 2015

Médaille d'Argent

### Decanter

Angleterre - Mai 2015

Médaille d'Argent



DÉGUSTATION

**ŒIL :** Vin d'un très beau rouge grenat intense avec de l'éclat. A la lumière on devine des reflets pourpres et violines. La brillance est incomparable.

**PREMIER NEZ :** Le nez puissant et harmonieux délivre d'emblée des notes torrifiées où se mêlent des notes de moka et de fèves de Tonka enrobées dans un délicat boisé vanillé. Le tout soutenu par des arômes plus épicés où se distinguent des notes de girofle et de poivre brûlé.

**À L'AÉRATION :** A l'évolution, la dominante aromatique se définit sur fond de minéralité où apparaissent des notes de graphite soutenues par des nuances de cacao amer et de réglisse. Après quelques minutes d'oxygénation, la structure aromatique du nez s'intensifie et par touches successives apparaissent des notes plus empyreumatiques de santal et d'épices douces (cannelle).

**LA BOUCHE :** Elle est dotée de tanins très soyeux qui enrobent une texture délicate et souple sans aucun excès de bois. La texture de ce vin suave et gourmand s'amplifie au fur et à mesure de la dégustation sans laisser aucune agressivité alors que la structure tannique est bien présente.

La finale est longue, souple avec des notes minérales où se côtoient des saveurs de graphite et de chocolat chaud. L'ensemble étant bien soutenu par une texture boisée légère et fraîche.

Dégusté 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