

L'AGASSANT D'AGASSAC

HAUT-MÉDOC

DÉLICIEUX ET
IMPERTINENT À LA FOIS

2010

... Sérieusement, avez vous déjà bu un Bordeaux qui ne se prend pas au sérieux?

Se jouant des codes et de la standardisation du goût, « L'Agassant d'Agassac », enfant terrible du Château D'Agassac, est un Médoc décoincé, concentré, moelleux, gourmand et fruité qui s'accorde, avec bonheur, sur toutes les cuisines du monde.

Culminant à 90% de Merlot et issu de très beaux terroirs de graves profondes, ce vin décalé est « Un merlot joyeux et croquant qui vous met le sourire aux lèvres dès les premières gorgées » *Nouvel Observateur* mai 2009.





2010



IMPRESSION D'ENSEMBLE :

La dominante de Merlot nous donne sur ce vin une impression de fruité intense que complète un élevage boisé très nuancé. Le tout est délicat sans excès de structure aucune, et nous ravit à chaque moment. A son apogée, ce modèle de délicatesse et de souplesse sera une formidable expression du terroir qui prouve que le plaisir du vin doit être immédiat.

Assemblage : 90% de Merlot,

10% de Cabernet Franc

Service : 15°

Carafage : 2 heures

Harmonie avec un met :

Pièce de Turbo rôti au jus de veau. Pommes de terre sautées à cru et giroles.

ŒIL : Très belle robe d'un beau grenat soutenu par des reflets violines. Ce vin de grande brillance est éclatant.

PREMIER NEZ : Le bouquet de ce vin exhale d'emblée des notes de fruits noirs (myrtilles, mûres...) le tout supporté par des nuances aromatiques de fougère et de genièvre. De grandes complexités d'arômes de piment doux et de paprika transparaissent en relief.

À L'AÉRATION : D'emblée, on devine des notes plus torréfiées rappelant le cacao amer ainsi que le camphre et l'encens. Après une légère oxydation, le nez marqué par une forte densité aromatique s'exprime sur des nuances de poivron rouge très mûr et de confiture de prune.

LA BOUCHE : La bouche est riche, onctueuse avec une trame tannique souple qui enrobe le palais en nous laissant des fragrances de petits fruits rouges frais. La finale est minérale presque saline.

L'AGASSANT, RECONNAISSANCES :

Un vin presque parfait

France - Juin 2012

Sélectionné

Le Guide Bettane & Desseauve

France - Décembre 2012 - 15/20

“Pas mal d'épices au nez et en bouche pour cette cuvée, bouche dense, longue, tanins nobles”

Gault & Millau

France - 16/20

“Vin fruité avec des notes épicées au nez... Charnu et velouté en bouche.”



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

D
È
G
U
S
T
A
T
I
O
N