

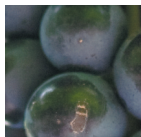


CHÂTEAU  
D'AGASSAC  
HAUT-MÉDOC

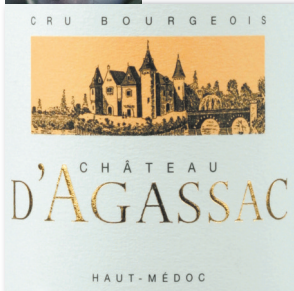
2010



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.



# 2010



**IMPRESSION D'ENSEMBLE :**  
Ce vin d'Agassac à la fois puissant et soyeux se révélera d'ici quelques années et nous délivrera alors un vin à la texture racée et aux saveurs délicates. (Révélation de la finesse du terroir.)

*Assemblage : 59% Cabernet Sauvignon / 41% Merlot*  
*Service : 16°*  
*Carafage : 2 heures*  
*Harmonie avec un met : Une côte de bœuf de Bazas, simple écrasée de pommes de terre charlottes.*



## D'AGASSAC, RECONNAISSANCES :

### Concours de Bordeaux des Vins d'Aquitaine

France - Mai 2014 - Médaille d'Or

### Le Figaro - Bernard Burtschy

France - Mai 2010 - 15,5/20

"Nez intense, joli fruit, de la fraîcheur en finale."

### Le Point Supplément Vin

France - Mai 2011 - 15,5-16/20

"D'Agassac est devenu plus sérieux, toujours beaucoup de fruit mais une structure plus raffinée."

### Weinwisser

Suisse - Avril 2011 - 17/20

"Bel équilibre entre les tanins (...), un diamant encore à l'état brut."

### Bettane & Desseauve - Tast

France - Avril 2011 - 16/20

"Réussi comme à son habitude : nez racé, fruit d'une remarquable pureté, boisé élégant, bouche superbe..."

### Decanter

Angleterre - Mai 2015  
Médaille d'argent



DÉGUSTATION

**ŒIL :** Vin d'un beau rouge brillant avec une belle intensité aux reflets grenat foncé.

**PREMIER NEZ :** Le nez structuré et harmonieux nous délivre par touches successives des notes fleuries (pivoine fraîche, violette), le tout soutenu par des notes plus poivrées.

**À L'AÉRATION :** Dans le verre après, un peu d'aération, le nez se révèle puissant, avec des notes sudistes de poivre fumé et d'herbes grillées. Après quelques temps d'oxygénation, des notes plus franches de confiture de fraises et des fragrances mentholées se révèlent tout en délicatesse et se dessinent harmonieusement sur un fond de notes d'agrumes fraîches (notes de mandarine).

**LA BOUCHE :** Elle est dotée de tannins riches et denses qui enrobent littéralement le palais sans toutefois l'assécher. La finale est longue, avec une texture épicée évoluant sur des saveurs de poivre de Cayenne et des notes de girofle. Elle se termine par des tonalités aromatiques complexes de confiture de prune, le tout soutenu par des saveurs de graphite et de craie qui révèlent la minéralité du terroir.

*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