



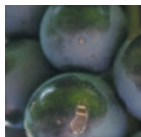
CHÂTEAU D'AGASSAC

HAUT-MÉDOC

« LE CHARME »

1999

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.



1999 « LE CHARME »



IMPRESSION D'ENSEMBLE :
Cette expression d'Agassac de 1999 est dominée avant tout par la délicatesse et la gourmandise de ses tannins. L'harmonie d'un vin évolué au service de vos mariages gourmands.

Assemblage : 37 % Cabernet Sauvignon, 60 % Merlot, 3% Cabernet Franc
Service : 16°
Carafage : au moment de la dégustation
Harmonie avec un met :
Un perdreau de tir en cocotte pommes de terre fondantes.

N
D
È
G
U
S
T
A
T
I
O
N

ŒIL : Vin doté encore d'une belle intensité, d'un beau rouge clair avec des reflets prune. La robe est brillante et profonde.

PREMIER NEZ : Le premier coup de nez nous révèle d'emblée des arômes de maroquinerie et nous délivre des notes délicates de cuir, le tout englobé par un fond de senteurs fumées.

À L'AÉRATION : La définition aromatique se précise avec des notes d'évolution lentes que révèlent des arômes sauvages et giboyeux soutenus par une trame épicée. La dimension du nez se définit alors sur un ensemble épicé où se mêlent le genièvre et le poivre grillé. Après quelques temps d'oxygénation, la complexité s'intensifie encore et par touches successives apparaissent des senteurs de confiture de prune.

LA BOUCHE : Elle est dotée de tannins encore présents, riches et onctueux qu'enrobe une texture friande et fraîche. La structure de ce vin frais et gourmand s'amplifie au fur et à mesure de la dégustation. La finale moyennement ample se termine par des tonalités aromatiques poivre blanc et de pierre mouillée.

Dégusté en octobre 2014.

D'AGASSAC, RECONNAISSANCES :

Decanter

Angleterre - Août 2002 - 3 Etoiles ***
"Fruit lumineux, mûr, et attrayant."

Guide Fleurus

France - 2001 - 18.5/20
"Un superbe millésime qui sonne le renouveau de ce château."

Weinwirtschaft

Allemagne - Septembre 2001 - 17/20
"Un Haut-Médoc d'un niveau supérieur."

Guide Hachette des Vins

France - 2003 - 1 Etoile *
"Structure ronde, franche et solide. Ses arômes de fruits rouges se mêlent aux notes de gibier et de tanins épicés."



CHATEAU 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