



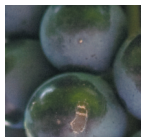
CHÂTEAU D'AGASSAC

HAUT-MÉDOC

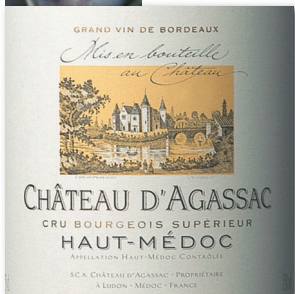
« LA STRUCTURE »

2000

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.



2000 « LA STRUCTURE »



IMPRESSION D'ENSEMBLE :
Cette expression d'Agassac de 2000 est dominée avant tout par la délicatesse des arômes épicés. L'harmonie du fruit et l'onctuosité des tanins donnent une texture juste et équilibrée.

Assemblage : 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot
Service : 16°
Carafage : 1 heure
Harmonie avec un met : Un quasi de veau aux giroldes.

D
È
G
U
S
T
A
T
I
O
N

ŒIL : Vin de belle intensité d'un beau rouge profond avec des reflets carmin.

PREMIER NEZ : Le nez complexe exprime d'entrée une impression suave et souple avec des arômes délicats de cerises noires et de fruits plus sauvages aux parfums de myrtilles et de mûres.

À L'AÉRATION : A l'évolution, la définition fruitée se précise et les arômes de cerises confites se libèrent sur un fond épicé et poivré. La minéralité apparaît au travers de notes de craie soutenues par des nuances anisées de badiane et de girofle. Après quelques temps d'oxygénation, le nez révèle par touches successives des fragrances plus sauvages où se dessinent des notes de sous bois et de champignons (cèpes).

LA BOUCHE : Elle est dotée de tanins encore présents élégants et délicats qu'enrobe une texture souple et soyeuse. La finale est longue, minérale avec des notes de craie et de sous bois. Elle se termine par des tonalités aromatiques légèrement viscérales avec des senteurs de gibier frais. Le tout est soutenu par une finale fraîche aux saveurs de groseilles.

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

D'AGASSAC, RECONNAISSANCES :

Wine Spectator

USA - Janvier 2004 - **Top 100** des vins du monde
USA - Mars 2003 - **90/100**

Weinwisser

Suisse - Avril 2003 - **17/20**

"Tanins doux et corsés sublimes..."

"Grande extraction..."

La Revue du Vin de France

France - Septembre 2002 - **4 Etoiles ******

"Ample, charnu, solide, fruité
et l'équilibre est au rendez-vous"

Wine Enthusiast

USA - Juin 2001 - **91/100**

"Touches boisées et de fruits légers.
Beaux tanins avec des notes de tabac,
de fruits et d'épices."

In Vino Veritas

Belgique - Mars 2003 - **Coup de coeur**

Carnets de dégustation de Bettane & Desseave

France - Septembre 2002 - **8/10**

"Superbe profondeur
et une élégance de texture"