



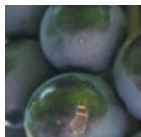
CHÂTEAU D'AGASSAC

HAUT-MÉDOC

« L'ÉLÉGANCE »

2001

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.



2001 « L'ÉLÉGANCE »



IMPRESSION D'ENSEMBLE :
 Les tanins encore présents de cette expression d'Agassac 2001 lui confèrent une fraîcheur de jeune vin.
 Sans ostentation les tannins vont, après s'être complètement fondus, nous délivrer l'expression des plus purs Haut-Médoc.

Assemblage : 65% Cabernet Sauvignon / 35% Merlot
Service : 16°
Carafage : 1 heure
Harmonie avec un met : Un agneau braisé, jus aux épices gratin de cardons.

ŒIL : Vin d'une belle intensité d'un rouge profond aux reflets grenat.

PREMIER NEZ : Le nez puissant exprime d'emblée une belle concentration d'arômes où se mêlent les fruits rouges à noyau (cerise, bigarreau) et un mélange d'épices douces de cannelle et de vanille brûlée.

À L'AÉRATION : A l'évolution, la définition du nez évolue sur des arômes de tabac blond, de blé brûlé. Les notes olfactives s'intensifient après quelques temps et s'expriment sur des fragrances rappelant les bords de rivières. Après oxygénation, des touches successives de camphre et d'eucalyptus se révèlent sur un fond de fruits à noyaux.

LA BOUCHE : Elle est dotée de tanins encore fermes, élégants et délicats qu'enrobe une texture sapide et fraîche. La finale est longue, minérale avec des notes de craie et de sous bois. Elle se termine avec une touche aromatique légèrement sauvage et nous délivre des fragrances de genièvre et de poivre noir. Le tout est soutenu par une finale fraîche et délicate.

Dégusté en octobre 2014.

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

D'AGASSAC, RECONNAISSANCES :

Le Point - Suppléments Vins

France - Septembre 2005 - 16/20

“Nez épicié ... Bouche bien enrobée, tanins serrés mais fondus.”

Decanter

Angleterre - juillet 2005 - 3 étoiles***

“A ce jour, la meilleure cuvée depuis les nouveaux propriétaires. Élégant et racé, fruits frais, soutenus par des notes boisées”

Wine Spectator

USA - Mars 2004 - 89/100 - “Achat judicieux”

Weinwisser

Suisse - Avril 2003 - 18/20

“Magnifique bouquet ... Bien défini, beaucoup de soutien ... Longueur en bouche.”

Wine Magazine - Charles Metcalf

Angleterre - Juillet 2002 - 91/100

“Tanins souples et finale de pain toasté”

Carnets de dégustation de Bettane & Desseauve

France - Avril 2002 - 8,5/10

“Grande réussite”

Robert Parker's Wine Advocate

USA - Avril 2002 - 86/100

“Vin recommandé”