



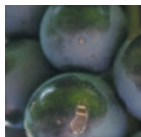
CHÂTEAU D'AGASSAC

HAUT-MÉDOC

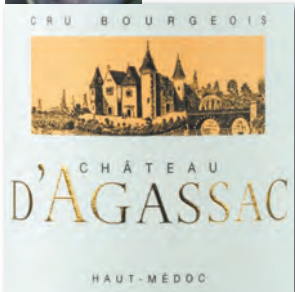
« TAILLÉ POUR LA GARDE »

2008

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.



2008 « TAILLÉ POUR LA GARDE »



IMPRESSION D'ENSEMBLE :
La richesse du millésime nous propose aujourd'hui cette expression de 2008 dotée encore de tanins frais et jeunes, enrobés dans une bouche soyeuse et délicatement parfumée qui révèle la distinction du terroir de ce cru.

Assemblage : 55% Cabernet Sauvignon / 45% Merlot
Service : 16°
Carafage : 2 heures
*Harmonie avec un met :
Un canard colvert rôti,
jus concentré, poêlée de chanterelles.*



D'AGASSAC, RECONNAISSANCES :

Concours de Bordeaux des Vins d'Aquitaine

France - Mai 2011 -

Médaille d'Or

Vinales Internationales

France - 2011 - **Vinalie d'Argent**

Decanter

Angleterre - Mai 2009 - **3*** - 16/20**

"Moderne et pourtant classique"

Le Point - Coupe des Crus Bourgeois

France - Juin 2011

Parmi les 10 lauréats sur 167 crus présentés

Le Guide des Vins de France Bettane & Desseauve

France - Février 2009 - **17/20**

"Belle matière, joli fruit, de la tension, riche en fruits. Beaux tannins croquants."

La Revue du Vin de France

France - Juin 2009

"Bouche chaleureuse, avec des tanins serrés et gras, du fruit, de la vigueur, bon potentiel."

Weinwisser

Suisse - Avril 2009 - **17/20**

"Fin, rond et élégant en bouche, belles notes de cassis, long et aromatique (...). Un délice."

N
P
À
E
L
L
D

ŒIL : Vin de belle intensité d'un rouge grenat clair aux reflets prune.

PREMIER NEZ : Le nez concentré évoque d'emblée un vin de belle maturité aux notes de fruits rouges à noyau (petites cerises fraîches) mêlées à des notes plus cuites de pruneaux à l'eau de vie.

À L'AÉRATION : Le tout est dense et concentré dans un ensemble olfactif complexe et empyreumatique qui délivre des arômes de fumée et de tabac Havane. L'oxygénation laisse apparaître de délicates touches de santal et de balsa autour d'un léger boisé épicé. Après quelques temps d'oxygénation, le nez s'intensifie et nous délivre des arômes mentholés presque camphrés.

LA BOUCHE : Elle est dotée de tanins denses encore bien présents qu'enrobe une texture croquante chaude aux saveurs de fruits très mûrs. La structure de ce millésime 2008 se révèle toute en nuance à la dégustation et nous délivre des saveurs délicatement mentholées mêlées à un goût prononcé de confiture de myrtilles.

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