

L'AGASSANT D'AGASSAC

HAUT-MÉDOC

DÉLICIEUX ET
IMPERTINENT À LA FOIS

2007

... Sérieusement, avez vous déjà bu un Bordeaux qui ne se prend pas au sérieux?

Se jouant des codes et de la standardisation du goût, « L'Agassant d'Agassac », enfant terrible du Château D'Agassac, est un Médoc décoincé, concentré, moelleux, gourmand et fruité qui s'accorde, avec bonheur, sur toutes les cuisines du monde.

Culminant à 90% de Merlot et issu de très beaux terroirs de graves profondes, ce vin décalé est « Un merlot joyeux et croquant qui vous met le sourire aux lèvres dès les premières gorgées » *Nouvel Observateur* mai 2009.





2007 « IRRÉVÉRENCIEUSEMENT DÉLICIEUX »



IMPRESSION D'ENSEMBLE :
 La dominante de Merlot nous donne sur ce vin une impression de fruité intense que complète un élevage boisé très nuancé. Le tout est délicat sans excès de structure aucune, et nous ravira à chaque moment. Ce modèle de délicatesse est une formidable expression du terroir qui nous prouve que le plaisir du vin doit aussi quelque fois être immédiat.

*Assemblage : 90% de Merlot,
 10% de Cabernet Franc*
Service : 16°
Carafage : 1 heure
*Harmonie avec un met :
 Côtes d'agneau de lait
 grillées avec une purée de
 pommes de terre charlotte.*



L'AGASSANT, RECONNAISSANCES :

Concours de bordeaux vins d'Aquitaine

France - Mai 2010

Médaille de bronze

Challenge International du vin

France - Avril 2010

Médaille de bronze

Revue des Vins de France

France - Février 2010

"Bons Bordeaux à petits prix"

Le Grand Guide des Vins 2010

France - Septembre 2009

Parmi les 12 bordeaux préférés des lecteurs (toutes appellations confondues). "Robe rubis foncée. Nez de fruits, avec des notes cacaotés."

Le Guide Bettane & Desseuve

France - Octobre 2010 - 16/20

"Bouche équilibrée, d'une belle fraîcheur. Vin Gourmand"

ŒIL : Joli rouge profond avec des reflets carmins qui nuancent la robe du vin.

PREMIER NEZ : Le bouquet de ce vin exhale d'emblée des arômes nuancés de camphre et de menthol que soutiennent des senteurs de girotttes confites.

À L'AÉRATION : Après quelques secondes d'évolution, le nez nous délivre des notes mûres de petits fruits rouges compotés et de prunes cuites. La minéralité définitivement présente fait évoluer les arômes sur des senteurs de pierres chaudes. Avec un peu plus de temps, des notes d'herbes grillées apparaissent.

LA BOUCHE : Cet "Agassant" est doté d'une jolie trame vineuse, qui marque la bouche par un joli boisé délicat enrobant le palais d'une structure fine et suave. La dominante fruitée épicée (cerises, poivre gris), nous donne une impression de maturité sans toutefois en diminuer la fraîcheur. La finale délicate nous laisse une impression de grande gourmandise.

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
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N