



CHÂTEAU D'AGASSAC

HAUT-MÉDOC

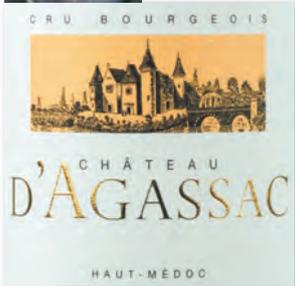
« L'AUTHENTIQUE »

2009

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.



2009 « L'AUTHENTIQUE »



IMPRESSION D'ENSEMBLE :
Ce magnifique Agassac 2009 dominé par sa puissance aromatique se révèle finalement superbe de soyeux et d'onctuosité et révèle avec classe la distinction de ses tannins.

Assemblage : 52% Cabernet Sauvignon / 48% Merlot
Service : 16°
Carafage : 2 heures
Harmonie avec un met : Une pièce de bœuf braisée aux herbes de Provence et gratin de pommes de terre à la muscade.

N
P
À
L
L
D

ŒIL : Vin d'un beau rouge pourpre avec des reflets grenat qui présentent un bel éclat.

PREMIER NEZ : Le nez puissant explose sur des notes de fruits noirs mûrs, de griottes presque kirschées et sur lequel on distingue des notes plus douces de muscade et de cannelle.

À L'AÉRATION : Dans le verre, le nez se révèle intense et concentré avec ses notes de fruits rouges macérés à l'eau de vie (griottes). Après quelques temps d'oxygénation, des notes plus empyreumatiques se dessinent laissant apparaître le santal, le bois de hêtre fumé et l'encens.

LA BOUCHE : Elle est dotée d'une trame tannique riche et concentrée avec des tannins en attaque denses mais dépourvus de fermeté. Tout se dessine doucement enrobant le palais avec suavité et gourmandise. La finale est longue, avec une texture soyeuse et aérienne presque et révèle des notes de poivre brûlé et de garrigue humide. Elle se termine par des saveurs de fruits rouges à l'eau de vie (cerises griottes).

Dégusté en octobre 2014.

D'AGASSAC, RECONNAISSANCES :

L'Avis du Vin - Le Figaro.fr - B. Burtschy

France - Mars 2013

"Largelement au niveau d'un cru classé"

Le Figaro - B. Burtschy

France - Février 2012

L'antithèse du bordeaux lourd, un petit miracle de grâce."

Weinwisser

Suisse - Mai 2010 - 17/20

« Savoureux et fin en bouche, concentration très élégante, il ne cesse de gagner en corps en finale.»

Decanter

Angleterre - Avril 2010 - 4 étoiles ****

« Un grand vin, classe et classique »

Wine Spectator

U.S.A. - Mars 2010 - 89-92/100

"Un modèle de soyeux et de précision"

La Revue du Vin de France

France - Septembre 2010 - 16,5/20

"Dense, un rien ferme, un potentiel évident."

Le Figaro Magazine

France - Septembre 2011

3* - Coup de Coeur - B. Burtschy**

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