

L'AGASSANT D'AGASSAC

HAUT-MÉDOC

DÉLICIEUX ET
IMPERTINENT À LA FOIS

2008

... 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.





2008 « LA RÉGALADE »



IMPRESSION D'ENSEMBLE :
Belle expression souple et veloutée pour ce vin de 2008 qui parfaitement équilibré, donne déjà du plaisir malgré sa jeunesse. Il peut être le compagnon idéal de tout un repas, et peut se déguster pour lui même, à la régalaade.

Assemblage : 90% de Merlot, 10% de Cabernet Franc
Service : 16°
Carafage : 1 heure
Harmonie avec un met : Une pièce de veau de lait rôti au jus avec une poêlée de légumes croquants.

N
Z
I
O
N

P
R
E
M
I
E
R
N
E
Z

À
L'
A
É
R
A
T
I
O
N

L
A
B
O
U
C
H
E

ŒIL : Vin d'un beau grenat profond avec des reflets violets présentant une belle intensité avec de l'éclat.

PREMIER NEZ : Le nez chaleureux et fruité domine d'emblée, supporté par des notes de confiture de pruneaux. De bonne intensité, après quelques secondes, il évolue sur les fruits noirs très mûrs (cassis, mûres).

À L'AÉRATION : Après une demie heure de carafage, la profondeur aromatique s'intensifie et laisse apparaître des notes d'épices, de fumée froide et d'herbes rôties ; le tout soutenu par des notes minérales exprimant des senteurs de craie humide.

LA BOUCHE : La bouche est riche en attaque avec des tanins veloutés déjà presque fondus. La belle structure est compensée par une belle maturité de raisin sans extraction , qui donne beaucoup de suavité à l'ensemble. Sans exubérance, la dégustation se termine par une finale ferme et veloutée laissant deviner des saveurs d'herbes mentholées et des notes gustatives de bois de santal.

L'AGASSANT, RECONNAISSANCES :

Le Guide Bettane & Desseauve

France - Décembre 2011

"Vin gourmand, élégant et équilibré - Prêt à boire tout de suite."

Concours de Bordeaux vins d'Aquitaine

France - Juin 2011

Médaille d'argent

Guide Hachette 2012

France - Septembre 2012

Cité



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