



# L'AGASSANT D'AGASSAC

HAUT-MÉDOC

DÉLICIEUX ET  
IMPERTINENT À LA FOIS

2009

... 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.



# 2009 « ONCTUOSITÉ »



**IMPRESSION D'ENSEMBLE :**  
Belle expression souple et veloutée pour ce vin de 2009 parfaitement équilibré, et qui donne déjà du plaisir dans sa jeunesse. Sa rondeur et son fruit de merlot lui donne un charme et une qualité de souplesse et d'équilibre Il peut être le compagnon idéal de tout un repas, et peut se déguster pour lui même.

*Assemblage : 90% de Merlot,  
10% de Cabernet Franc*

*Service : 15°*

*Carafage : 1 heure*

*Harmonie avec un met :*

*Une poularde rôtie au jus avec  
une poêlée de légumes croquants.*

N  
I  
O  
N  
T  
A  
T  
I  
O  
N  
D  
É  
G  
U  
S  
T  
A  
T  
I  
O  
N

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

**PREMIER NEZ :** Le nez chaud, fruité et gourmand domine d'emblée, supporté par des notes de moka et de caramel au lait. De bonne intensité, après quelques secondes, il évolue sur des notes de confitures de fruits rouges (fraise).

**À L'AÉRATION :** Après une demie heure de carafage, la profondeur aromatique s'intensifie et laisse apparaître des notes balsamiques, de suie et d'herbes grillées, le tout soutenu par des notes minérales.

**LA BOUCHE :** La bouche est riche en attaque avec des tanins veloutés déjà souples et fondus. De belle structure, la matière charnue de cette expression fruitée est compensée par une belle fraîcheur. Sans exubérance, malgré sa texture, la dégustation se termine par une finale ferme et veloutée laissant deviner des saveurs d'herbes mentholées fumées et de crème au café.

## L'AGASSANT, RECONNAISSANCES :

### Le Guide Bettane & Desseauve

France - Décembre 2011

15,5/20

"Dense et structuré. Belle matière,  
un joli gras qui tapisse la bouche.  
Beaucoup de finesse."

### Gault & Millau

France - 15,5/20

"Belle appréciation ! Le caractère joyeux  
est une belle surprise. Belle intégration du  
bois au fruit. Les tanins sont propres et doux.  
Avec le mérite d'être, là aussi, digeste.  
Une fin de bouche ronde et délicate."



## 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