



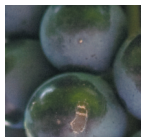
CHÂTEAU D'AGASSAC

HAUT-MÉDOC

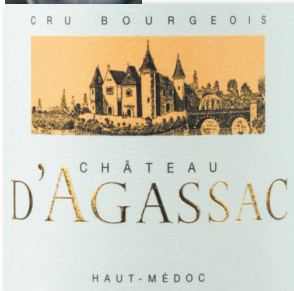
« TELLEMENT AUDACIEUX »

2007

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.



2007 « TELLEMENT AUDACIEUX »



IMPRESSION D'ENSEMBLE :
Les tanins déjà assagis et harmonieux sont racés et se révéleront avec distinction sur des préparations aux accents épicés et doux.

Assemblage : 52% Cabernet Sauvignon / 48% Merlot
Service : 16°
Carafage : 1 heure
Harmonie avec un met :
Un rôti de veau de lait avec carottes fondantes et jus aux épices douces.



D'AGASSAC, RECONNAISSANCES :

Vinalies Internationales

France - Avril 2011

Vinalies d'Or

Le Guide des meilleurs vins de France 2009

France - Août 2008 - 16/20

"Très réussi, avec une belle ampleur de bouche et de beaux tanins fins."

Wein Gourmet

Allemagne - Juillet Août 2008 - 89-90 /100

"Soyeux et persistant"

2^{ème} Meilleure note du classement

Haut Médoc

La Revue du Vin de France

France - Juin 2008

Vin noté entre 17,50 et 15,50/20

"Nez très puissant et fruité." 1^{ère} Meilleure note du classement Haut Médoc

Decanter

Angleterre - Mai 2015

Médaille de Bronze

Concours

International des Vins

Bruxelles - Mai 2015

Médaille d'Argent



N
P
À
S
L
D
D

ŒIL : D'un beau rouge grenat clair légèrement nuancé de reflets brique, il est doté d'une belle brillance.

PREMIER NEZ : Le nez puissant exprime d'emblée une belle concentration d'arômes épicés et boisés où se mêlent par petites touches délicates, des senteurs noisettes, de cannelle et de vanille brûlée.

À L'AÉRATION : A l'évolution, le nez évolue sur des arômes plus fruités de fraises et framboises écrasées sur un fond de confiture de prunes. Les notes olfactives s'intensifient après quelques temps et s'expriment sur des notes presque confites de fruits à l'eau de vie comme des cerises griottes. Après oxygénation, des touches successives de fruits à noyaux et d'épices douces se dessinent délicatement.

LA BOUCHE : Elle est dotée de tanins très souples, élégants et délicats qu'enrobe une texture au boisé léger délicatement vanillé. La finale est ample avec ses touches minérales de graphite et de sous bois. Elle se termine avec une trame fraîche et légère qui révèle des saveurs de piment d'Espelette et de genièvre.

Dégusté en octobre 2014.

CHATEAU 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