

# L'AGASSANT D'AGASSAC

HAUT-MÉDOC

DÉLICIEUX ET  
IMPERTINENT À LA FOIS

# 2006

... 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.





# 2006 « LA RÉGALADE »



**IMPRESSION D'ENSEMBLE :**  
 Superbe expression que ce vin à l'encépagement majoritaire en merlot qui a su préserver son fruit et sa délicatesse malgré la structure de départ. La remarquable vinification du domaine permet d'avoir un véritable Médoc avec un fruit dominant et de la matière sans aucune lourdeur due à un boisé excessif. Déjà remarquable maintenant avec sa bouche onctueuse et veloutée.

*Assemblage : 90% de Merlot, 10% de Cabernet Franc*  
*Service : 16°*  
*Carafage : 1 heure*  
*Harmonie avec un met :*  
*Un Jarret de veau rôti et laqué aux épices avec des cardons cuits dans un jus d'herbes fraîches.*

N  
O  
I  
L  
O  
N  
C  
E  
I  
L  
:  
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 :** Un rouge rubis intense avec des reflets pourpres et beaucoup d'éclat marque la robe de ce vin.

**PREMIER NEZ :** Le pourcentage important de merlot donne à cette nouvelle cuvée très mûre, des notes de prunes chaudes, d'herbes sauvages et de genièvre.

**À L'AÉRATION :** A l'évolution, le nez nous délivre à la fois des notes plus confites de pruneaux et de bigarreaux, ainsi que des senteurs de garrigues. Le nez après quelques minutes évolue encore sur des notes plus minérales de pierre de silex frottées et laisse apparaître des senteurs de santal et de camphre.

**LA BOUCHE :** Dotée d'une trame tannique imposante, mais tout en souplesse, la bouche est marquée par des saveurs compostées de fruits noirs et d'épices douces anisées (airelles, prunelle, badiane). Le merlot s'exprime ici dans toute sa splendeur, avec la rondeur et l'onctuosité qui le caractérise. La minéralité du terroir d'Agassac est présente et nous laisse une bouche fraîche et équilibrée.

## 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

## L'AGASSANT, RECONNAISSANCES :

### Le Grand Guide des Vins de France 2010

Bettane & Desseuve

France - Septembre 2009

Parmi les 12 bordeaux préférés des lecteurs (toutes appellations confondues)

### Challenge International du Vin 2009

France - Mai 2009

Médaille d'Argent

### Le Nouvel Observateur

France - Mai 2009

« Un Bordeaux décoincé... un merlot joyeux et croquant qui vous met le sourire aux lèvres dès les premières gorgées... »

### L'Express : Vin de la semaine

France - Mai 2009

"Ses tanins soyeux...procurent un plaisir vif, convivial..."

