



# CHÂTEAU D'AGASSAC

## HAUT-MÉDOC

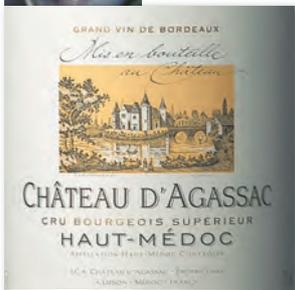
« LA RACE »

# 2002

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.



# 2002 « LA RACE »



**IMPRESSION D'ENSEMBLE :**  
Très belle harmonie d'ensemble pour ce vin de 2002 qui traduit une expression de race et d'élégance englobée dans de beaux tannins séveux.

*Assemblage : 65% Cabernet Sauvignon / 32% Merlot / 3% Cabernet Franc*  
*Service : 16°*  
*Carafage : 1 heure*  
*Harmonie avec un met : Un pigeon rôti laqué aux épices, purée de patates douces.*



## D'AGASSAC, RECONNAISSANCES :

**Le Point - Supplément Vins**  
France - Mai 2003 - 16/20  
**Coup de coeur**

**Decanter Wines of The Year**  
Angleterre - Novembre 2005  
**3 Etoiles\*\*\***

**Vinalies Internationales**  
France - 2005 - Vinalie d'Or

**Concours de Bordeaux des Vins d'Aquitaine**  
France - Mai 2004 - Médaille d'Or

**La Revue du Vin de France**  
France - Juin 2003 - Coup de Coeur  
**"Un vin de grand style riche et charnu."**

**Weinwisser**  
Suisse - Avril 2003 - 18/20  
**Meilleure note du Haut Médoc**

**Carnets de Dégustation Bettane & Desseauve**  
France - Avril 2003 - 8.5/10  
**"La plus grande réussite du Haut Médoc"**

DÉGUSTATION

**ŒIL :** Belle intensité de couleur d'un beau rouge grenat brillant avec de la profondeur.  
**PREMIER NEZ :** Le nez délivre d'emblée des notes confites de figues fraîches et de fruits rouges soutenues par des senteurs de piments grillés et de réglisse.  
**À L'AÉRATION :** A l'évolution, la définition aromatique se définit sur un style presque sudiste et nous donne des notes révélant des arômes d'herbes brûlées et de garrigue humide. La minéralité apparaît au travers de notes de pierre mouillée et de craie soutenues par des nuances de réglisse (zan). Après quelques temps d'oxygénation, la complexité du nez s'intensifie et par touches successives apparaissent des senteurs de chocolat amer.  
**LA BOUCHE :** Elle est dotée de tanins légers qui enrobent la bouche dans une texture croquante. La structure de ce vin est souple et s'amplifie au fur et à mesure de la dégustation. La finale est longue, minérale, avec des notes de craie chaude. Elle se termine par des tonalités aromatiques qui rappellent le vinaigre balsamique et les fruits rouges à noyaux. Le tout soutenu par une finale tannique presque onctueuse.

*Dégusté en octobre 2014.*

## 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