



CHÂTEAU D'AGASSAC

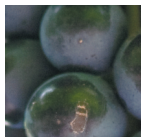
HAUT-MÉDOC

« L'EXTRAVAGANT »

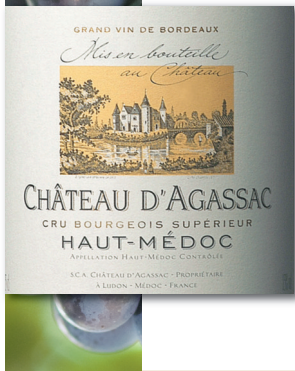
2005

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.

E
L
I
E
T
E
C
H
I
N
Q
U
E



2005 « L'EXTRAVAGANT »



IMPRESSION D'ENSEMBLE :
Cette expression d'Agassac 2005 est dominée avant tout par la puissance des arômes épicés sur un fond néanmoins très gourmand.
L'harmonie des tannins entre l'acidité et le boisé est parfaite aujourd'hui.

Assemblage : 53,5% Cabernet Sauvignon / 45% Merlot / 1,5% Cabernet Franc
Service : 16°
Carafage : 2 heures
Harmonie avec un met : Une pièce de bœuf braisée, jus réduit d'Agassac et pommes de terre au lard.

N
Z
D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

ŒIL : Vin d'un beau rouge avec des reflets grenat qui présente encore de la luminosité et de l'éclat.

PREMIER NEZ : Le nez puissant explose sur des notes de fruits noirs mûrs où se mêlent des senteurs de cassis, de myrtilles et de mûres sauvages soutenues par des arômes de fumées.

À L'AÉRATION : Dans le verre, le nez se révèle puissant et concentré avec des notes confiturées, de cerises à l'eau de vie et de torréfaction. Après quelques temps d'oxygénation, des notes de noisettes grillées et d'amandes se révèlent tout en délicatesse et se dessinent harmonieusement sur un fond de notes chocolatées amères.

LA BOUCHE : Elle est dotée d'un fruité doux et d'une bouche onctueuse qui révèle une belle richesse de tannins due au millésime riche et à la qualité de l'élevage. La finale est longue, avec une texture épicée presque rhodanienne révélant des notes de poivre et de laurier. Elle se termine par des tonalités aromatiques complexes de fruits rouges tels que la prune. Le tout, est soutenu par une trame tannique dense mais soyeuse.

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

D'AGASSAC, RECONNAISSANCES :

Robert Parker's Wine Advocate

USA - Septembre 2008

Top Bordeaux Value - 88/100

"De beaux tanins, une magnifique pureté et une finale enivrante."

USA - Juin 2015

89/100

"Un vin d'Agassac succulent et impressionnant, des tanins soyeux, un vin ample, et surprenant par sa concentration et sa densité.

C'est un gagnant (...)"

Le Guide Hachette des vins 2009

France - Septembre 2008 - Coup de cœur

"Vin exceptionnel, modèle de l'appellation."

Le Guide de la Revue du Vin de France 2008

France - Août 2006 - 17/20

"Réussi, avec une superbe densité."

Decanter

Angleterre - Mai 2006 - 16.5/20

"Belle extraction de baie, un Médoc moderne dans le style des Margaux"

Weinwisser

Suisse - Mai 2006 - 18/20 - "Top Cru Bourgeois"