



# CHÂTEAU D'AGASSAC

## HAUT-MÉDOC

« L'ÉTONNANT »

# 2006

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.



# 2006 « L'ÉTONNANT »



**IMPRESSION D'ENSEMBLE :**  
Encore du potentiel de garde et une belle évolution pour ce superbe 2006. Il révèle une qualité de tannins très harmonieuse qui définit l'expression des plus purs Haut-Médoc.

*Assemblage : 56% Cabernet Sauvignon / 44% Merlot*  
*Service : 16°*  
*Carafage : 2 heures*  
*Harmonie avec un met :*  
*Un gibier style rôti de biche avec une sauce onctueuse aux fruits rouges accompagné d'une purée de potimarrons.*

D  
È  
G  
U  
S  
T  
A  
T  
I  
O  
N

**ŒIL :** Vin d'un beau rouge intense avec une belle intensité, marqué par quelques notes d'évolution traduit par de légers reflets fauves.

**PREMIER NEZ :** Le nez impressionne d'emblée par sa combinaison harmonieuse de notes de fruits rouges telles que la prune, la fraise écrasée associées aux fragrances plus délicates de cerises.

**À L'AÉRATION :** A l'évolution, la définition du nez évolue sur des arômes plus épicés où se mêlent des notes de girofles, de cannelle et de menthol. Les notes olfactives s'intensifient après quelques temps en révélant des senteurs plus complexes de tabac brun (Havane). Après oxygénation, des touches successives de camphre et d'encens se révèlent sur un fond de notes de genièvre et de poivre grillé.

**LA BOUCHE :** Elle est dotée de tannins longs et souples, qu'enrobe une texture dense et fraîche. La finale est longue, minérale avec des notes de graphite et de sous bois (notes d'humus et de champignons sauvages). Elle se termine avec une touche aromatique légèrement mentholée et nous délivre sur sa finale des fragrances empyreumatique de santal et d'eucalyptus.

*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

## D'AGASSAC, RECONNAISSANCES :

### **Le Figaro Magazine**

France - Février 2012

**Coup de Cœur**

“De l'équilibre et de l'élégance.

Ce millésime aux tanins fermes pourra vieillir avec bonheur.”

### **L'Express “Supplément vins”**

France - Juin 2007 - 16,5 - 17,5/20

2<sup>ème</sup> meilleure note du Haut Médoc

### **La Revue du Vin de France**

France - Juin 2007 - 17,5-20/20

N°1 des valeurs sûres du millésime

### **Bordeaux Aujourd'hui**

France - Juin 2007 - 17,5/20

“Une des plus belles notes de notre sélection 2006”

### **Bettane & Desseuve - Tast**

France - Avril 2007 - 15/20

“Bien construit et sans rudesse, densité et minéralité en fin de bouche qui lui donne son originalité.”

### **Decanter**

Angleterre - Avril 2007

3 étoile \*\*\* - 16/20

Recommandé - “Margaux style”