OFFRE VALABLE **SEULEMENT** DU 1ER AU 30 JUIN 2015

# CHÂTEAU D'AGASSAC

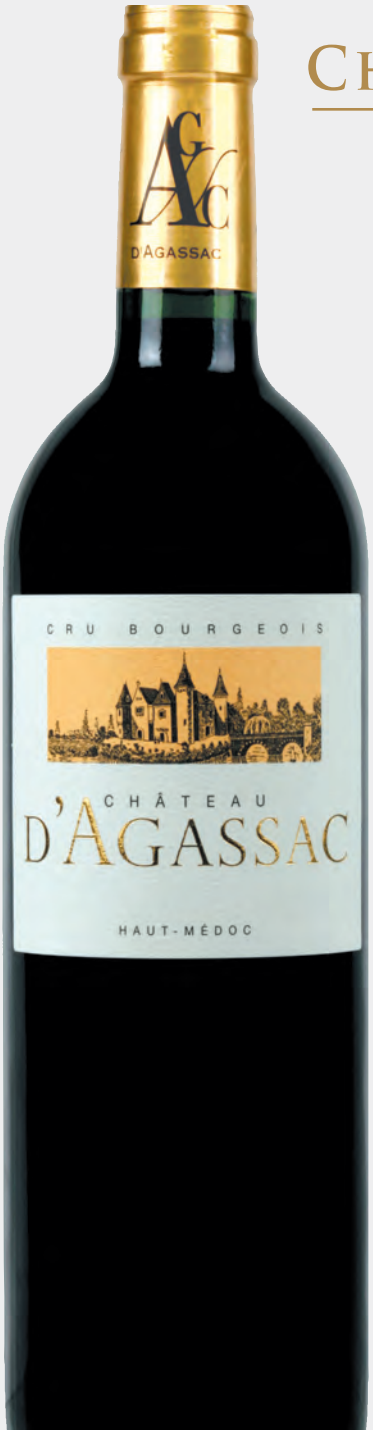
CRU D'EXCEPTION
HAUT-MÉDOC

## OFFRE PRIMEURS 2014

**TOUTE LA FINESSE ET L'ÉLÉGANCE D'AGASSAC À DES CONDITIONS PRIVILÈGES**

*"Coup de coeur Gault et Millau"*
Avril 2015

Gault&Millau
GUIDE FRANCE 2015
LES MEILLEURES TABLES DE FRANCE




# CHÂTEAU D'AGASSAC

## 2014

### « LE GRAND VIN DU DOMAINE »

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 l'archétype 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.

**12,40€ TTC** la bouteille

**PORT OFFERT**
(à partir de 48 bouteilles)

REVUE DE PRESSE

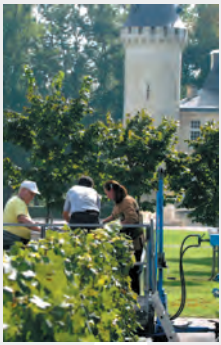
**Gault et Millau**
• Avril 2015
Coup de Coeur.
"Mûre, fruits noirs, belles épices. Bouche tendue, densité en bouche, de la tension (...)"

**In Vino Veritas**
• Belgique - Mars 2015
"Le Château D'Agassac a rarement été aussi fin et bon, gagnant en milieu de bouche et tenue"

**Decanter**
• Grande Bretagne - Avril 2015
16,5/20

**Jancis Robinson**
• Grande Bretagne - Avril 2015
16/20

**James Suckling**
• USA - Avril 2015
91-92/100



## ASSEMBLAGE ET RÉCOLTE

### Assemblage

- 82% Cabernet Sauvignon
- 18% Merlot Noir

### Dates de Récolte

- Merlot : Du 24/09 au 08/10/2014
- Cabernet Franc : Le 07/10/2014
- Cabernet Sauvignon : Du 13/10 au 21/10/2014

## *2014 : Le premier millésime de Stéphane Derenoncourt au Château D'Agassac !*

*Si nous avons coutume de penser "qu'Août fait le Moût" nous avons appris avec le millésime 2014 que septembre-octobre ensoleillés et chauds peuvent, comme le mois d'août, être les acteurs d'une maturation très qualitative pour peu que nous ayons maîtrisé en amont les risques inhérents au climat de l'année.*

*Le miracle s'est donc produit et nous avons vendangé, certes tardivement, mais sous le soleil, ce millésime 2014 dont l'expression parfaite des Cabernets-Sauvignon sera sans doute la caractéristique la plus remarquable.*

*À D'Agassac, les vendanges se sont terminées le mardi 21 octobre. Ce fût l'année la plus tardive que nous ayons connue depuis 18 ans. Ce sera également - et c'est là le paradoxe de ce millésime "d'été indien" - l'un des plus prometteurs : les vins en cours d'élevage sont riches, aromatiques avec de très belles profondeurs et une finesse de parfum et de structure toute Margalaise avec beaucoup d'énergie.*

*En outre, 2014 est également notre première année de collaboration avec Stéphane Derenoncourt.*

*Avec 40% de Grand Vin, c'est la première fois depuis 18 ans que nous réalisons une sélection aussi poussée sur nos terroirs et nos meilleures parcelles. C'est aussi l'une des rares fois où le Cabernet-Sauvignon domine largement l'assemblage du premier vin pour représenter plus de 80% du Château d'Agassac...*

*À ce stade, nous sommes très confiants sur la capacité de ce millésime à se bonifier avec le temps et à supporter un long vieillissement.*

*Jean-Luc Zell, Régisseur*

# • La Table D'Agassac •

## The Wine Restaurant

NOUVEAUTÉ

JUIN 2015

**Dirigé par Giovanni Curcio, sommelier international passé par l'Arpège, la Dame de Pic et il Vino, afin de créer une gastronomie à forte identité autour du vin.**
Restaurant avec terrasse donnant sur le parc, **La Table D'Agassac** ouvre début juin dans les salons du château et vous propose :

- un service rapide et de qualité,
- une carte blanche renouvelée tous les jours avec des produits du marché,
- des vins au verre et association mets et vins renouvelées tous les jours en fonction de la carte blanche.

- le midi, du lundi au vendredi, **une création** du Chef par jour dans deux formules à 16 et 25 euros,
- le soir, le week-end et les jours fériés, deux menus **haute couture** entre 39 et 59 euros.

## Commandez également en ligne

Vous pouvez aussi passer vos commandes directement en ligne sur notre site :

**ventesprivees-agassac.com**

Sur ce site, vous trouverez les vins qui sont les nôtres, fruits de notre passion et de notre savoir-faire. Des vins qui nous ressemblent et que nous sommes fiers de partager avec vous.

OFFRE VALABLE SEULEMENT DU 1ER AU 30 JUIN 2015

# BON DE COMMANDE

À retourner dûment rempli, accompagné de votre réglement par chèque
à l'ordre de la SCA du Château d'Agassac,
15, rue du Château d'Agassac - 33290 Ludon-Médoc - France

Nom, prénom : .....

Adresse de livraison : .....

.....

Adresse de facturation : .....

.....

Téléphone (obligatoire) : ..... E-mail : .....

| | CHÂTEAU D'AGASSAC 2014 | |
|---|---|---|
| | Caisse Carton de 6 bouteilles<br>Commande minimum de 12 bouteilles | Caisse Bois de 6 magnums |
| PRIX / CASSE | 74,40€ TTC | 160,20€ TTC |
| NOMBRE DE CAISSES | | |
| SOUS-TOTAL | € TTC | € TTC |
| FRAIS DE PORT* | € TTC ☐ Chronopost ☐ Transporteur | |
| TOTAL | € TTC | |

## FRAIS DE PORT*

*** Offerts à partir de 48 bouteilles commandées pour une même adresse.**

| | |
|---|---|
| 12 bouteilles | 19 € TTC |
| 18 bouteilles | 18 € TTC |
| 24 bouteilles | 17 € TTC |
| 30 bouteilles | 16 € TTC |
| 36 bouteilles | 15 € TTC |
| 42 bouteilles | 14 € TTC |

CHRONOPOST INTERNATIONAL

AU CHOIX

• Délai de livraison : de 4 à 5 jours ouvrés - 7 jours maximum.
• Attention : 60 blles maximum

TRANSPORTEUR

• Délai de livraison : de 7 à 15 jours.
• carton d'origine

• Zone de livraison : France Métropolitaine - Pour les pays de l'Union Européenne et la Corse, nous consulter.
• Merci de bien vouloir vérifier l'état de votre colis avant de signer le récipissé du transporteur.
• Conditions générales de ventes sur notre site de vente en ligne : www.ventesprivées-agassac.com/CGV.

**Vos vins seront livrés à votre domicile en mai-juin 2016.**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

OFFRE VALABLE SEULEMENT DU 1ER AU 30 JUIN 2015

**Le service visite et boutique vous accueillera tous les jours du mois jusqu'en septembre de 10h00 à 18h00.**

CRU D'EXCEPTION
HAUT-MÉDOC

# Le Château d'Agassac, c'est aussi :

Une gamme de vins exemplaires d'un grand savoir-faire

Un site œnotouristique réputé

Un lieu d'accueil pour mariages, séminaires...

Une histoire remontant au XIIIème siècle...

... Pour tout savoir : www. agassac.com

... pour échanger, rendez-vous sur notre page Facebook :
www.facebook.com/ChateauAgassac


## 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