

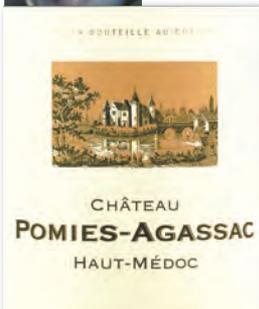


CHÂTEAU POMIÈS AGASSAC HAUT-MÉDOC 2013

Le Château Pomiès Agassac « classique » est le parfait reflet du terroir de graves sableuses où la main de l'homme a simplement choisi d'accompagner son expression sans forcer la nature ni le caractère des vins. Le vin se révèle alors d'une grande souplesse, fruité et équilibré, facile à déguster dans sa jeunesse tout en étant issu d'un assemblage médocain à base de merlot et de cabernet sauvignon.



2013



IMPRESSION D'ENSEMBLE :
Déjà agréable à boire, cette cuvée 2013 dense et suave présente une trame tannique délicate qui nous prodigue fraîcheur et gourmandise.

Assemblage : 60% Merlot / 33% Cabernet Sauvignon / 7% Cabernet Franc
Service : 15°
Carafage : 1 heure
Harmonie avec un met : Sandre entier rôti au four beurre rouge au genièvre.

D
É
G
U
S
T
A
T
I
O
N

ŒIL : Vin d'une belle couleur rouge grenat aux reflets pourpres. Il présente une belle intensité avec beaucoup de brillance.

PREMIER NEZ : Le nez, marqué par des arômes de fruits rouges confits et d'épices douces, est soutenu par un ensemble frais évoquant une lande de bruyère. (On devine des senteurs d'humus).

À L'AÉRATION : A l'aération le vin se fait plus concentré et nous laisse apparaître un nez d'herbes rôties, soutenu par une touche délicate et mentholée rappelant l'encens. Ce nez délicat après oxygénation évolue sur des arômes de fruits noirs mûrs (mûres, myrtilles).

LA BOUCHE : La bouche ample et veloutée nous prodigue une trame tannique suave et gourmande. Les tanins souples à l'attaque, laissent entrevoir après coup une belle matière au boisé léger renforçant l'harmonie gourmande d'ensemble.

En retro-olfaction, on devine de délicieuses saveurs compostées de fruits noirs et de poivre mentholés.

Dégusté en août 2015



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