



# CHÂTEAU D'AGASSAC

## HAUT-MÉDOC

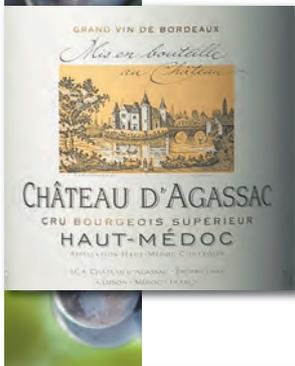
« L'ONCTUOSITÉ ET LE FRUIT »

# 2004

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.



# 2004 « L'ONCTUOSITÉ ET LE FRUIT »



**IMPRESSION D'ENSEMBLE :**  
Cette expression d'Agassac 2004 est dominée avant tout par la puissance des arômes associée à la grande élégance. L'équilibre entre la matière et le fruit est ici une révélation.

*Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon / 40% Merlot*  
*Service : 16°*  
*Carafage : 2 heures*  
*Harmonie avec un met : Une pièce de bœuf rôtie aux sarments. Jus truffé et champignons sauvages.*

D  
È  
G  
U  
S  
T  
A  
T  
I  
O  
N

**ŒIL :** Vin de belle intensité d'un beau rouge grenat, peu évolué avec de légers reflets prune.  
**PREMIER NEZ :** Le nez est dense et délicat et délivre d'emblée des notes torréfiées où se mêlent des notes de café grillé et de chocolat au lait soutenues par des senteurs de fraises écrasées.  
**À L'AÉRATION :** A l'évolution, les notes aromatiques de confiture de fraise et de cerises fraîches marquent la densité du millésime. Après quelques temps d'oxygénation, la complexité du nez s'intensifie et par touches successives apparaissent des senteurs de myrtilles et de pruneaux cuits. Dans le verre, le vin se fait de plus en plus dense et délivre délicatement des arômes de camphre et de menthol qui définissent si bien le terroir d'Agassac.  
**LA BOUCHE :** Elle est structurée, dense presque opulente avec des tanins soyeux qui tapissent la bouche de petits fruits rouges compotés. La finale est longue, minérale avec des notes de craie humide. Elle se termine par des tonalités aromatiques complexes de badiane et de fruits rouges à noyaux. Le tout est soutenu par une trame tannique presque crémeuse.

*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 :

### Wine Enthusiast

USA - Juin 2007 - 91/100

### Meilleure note du Haut-Médoc

### Concours Général Agricole de Paris

France - Avril 2006

### Médaille d'Or

### Le Point - Supplément vins

France - Juin 2005 - 16.5/20

### "Solide et gourmand"

### Weinwisser

Suisse - Mai 2005 - 17/20

### "Finesse et sex appeal"

### In Vino Veritas

Belgique - Juin 2005

"La propriété vient de produire son plus grand millésime"

