



# CHÂTEAU D'AGASSAC

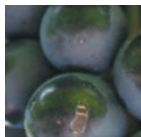
## HAUT-MÉDOC

« L'AMPLITUDE »

# 2003

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.





# 2003 « L'AMPLITUDE »



**IMPRESSION D'ENSEMBLE :** Structuré, massif et onctueux à la fois, cette expression d'Agassac 2003 sera le compagnon idéal de vos repas d'automne autour de beaux gibiers apprêtés.

**Assemblage :** 72% Cabernet Sauvignon / 28% Merlot  
**Service :** 16°  
**Carafage :** 1 heure  
**Harmonie avec un met :** Un lièvre en civet avec une sauce au cacao amer et piments d'Espelette.

D  
É  
G  
U  
S  
T  
A  
T  
I  
O  
N

**ŒIL :** Vin de belle intensité d'un rouge brique aux reflets prune.

**PREMIER NEZ :** Le nez concentré évoque le millésime chaud et délivre d'emblée des notes de vins rouges mutés, le tout soutenu par des notes de torréfaction où se mêlent des parfums de cacao grillé et de chocolat brûlé.

**À L'AÉRATION :** A l'évolution, des arômes de fruits noirs en confiture, avec des notes d'épices grillées apparaissent. L'oxygénation laisse entrevoir des touches plus empyreumatiques avec des fragrances de vanille Bourbon et des senteurs rappelant la tourbe. Après quelques temps d'oxygénation, le nez s'intensifie et nous délivre des arômes de fleurs séchées (pivoine, rose).

**LA BOUCHE :** Elle est dotée de tanins riches et concentrés qu'enrobe une texture croquante chaude aux saveurs chocolatées. La structure de ce vin dense et tannique s'amplifie au fur et à mesure de la dégustation. La finale est longue, avec des notes rappelant un porto Tawny. Elle se termine par des tonalités aromatiques de caramel et de réglisse.

*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 :

### Decanter "Wines of The Year"

Angleterre - Décembre 2006

16.33/20 - Vin de l'année !

parmi 5000 dégustés 1,5 % sélectionnés

### Wine Enthusiast

USA - Mai 2006 - 90/100

"Des saveurs de myrtille, mûre et cerise, qui confèrent douceur et tanins."

### Concours des Grands Vins - Mâcon

France - Avril 2006 - Médaille d'Or

### Weinwisser

Suisse - Mai 2004 - 17/20

2<sup>ème</sup> meilleure note dans l'appellation Haut Médoc

### Le Point - Supplément Vins

France - 13 Mail 2004 - 16/20

Meilleure Note du Haut Médoc

