



RÉSERVE & SÉLECTION



Situé sur de belles graves profondes, proche de La Lagune, ce château chargé d'histoire revit sous la direction avisée du régisseur Jean-Luc Zell qui, en quelques années, a accompli un travail considérable. Grâce à un précieux capital de vieilles vignes, qu'il sait bien valoriser, et à une importante restructuration, la qualité des vins a bondi, mais ils conservent un excellent rapport qualité-prix

Château d'Agassac 2000
Compagnie Médocaine des Grands Crus
10804328 (Signature)
55,00\$

Nom :	Château d'Agassac
Appellation :	Haut-Médoc
Type de produit :	Vin rouge
Pays :	France
Région vinicole :	Bordeaux
Nom du propriétaire :	Ch. d'Agassac
Géologie du sol :	croupes graveleuses
Encépagement :	50% merlot, 47% cabernet sauvignon, 3% cabernet franc
Age moyen des vignes :	20 ans. 40 ans sur 22 ha
Élevage :	25% en barriques neuves, 50% en barriques de 12 mois et 25% en cuves
Production :	150 000 bouteilles
Aspect visuel :	Beau rouge grenat profond avec des reflets rubis. la couleur éclatante et intense donne le ton sur la profondeur du vin
Aspect olfactif :	Le nez très expressif à la fois concentré, mûr et frais.
Aspect gustatif :	Superbement construits, les tanins denses s'harmonisent parfaitement entre structure et acidité. Le corps du vin légèrement vanillé et puissant n'efface pourtant pas la fraîcheur. La minéralité se traduit par des saveurs de graphite et prolonge la bouche avec beaucoup de volume se terminant par une finale épicée et soyeuse.
Accord vin et mets :	Agneau de lait rôti 7 heures avec échalotes confites et carottes fondantes accompagné d'un jus vanillé.
Conservation :	2008-2012

Né sur un terroir de graves profondes, ce 2000 est sans doute un peu tendance par la place faite au bois dans le bouquet. Mais si l'on a un moment l'impression que la barrique va dominer, au palais l'équilibre se rétablit. Se développe alors un assemblage riche, complet et bien construit, que ses tanins enrobés promettent à une garde de plusieurs années. **/***

Guide Hachette des Vins 2004

Super effort. Complex aromas of milk chocolate, plum and coffee, with hints of game. Full-bodied, soft and round tannins, with a ripe fruit finish. Lovely wine. Best after 2005. 90/100

The Wine Spectator