

'Château Pomiès- Agassac' Haut- Médoc 2015

Château d'Agassac



Dans le bordelais, les bonnes affaires se font rares. Le Château d'Agassac nous a prouvé le contraire ! Nous avons ici un Haut-Médoc au rapport qualité-prix sensationnel, avec deux fois 91 points !

Type	Rouge
Producteur	Château d'Agassac
Région	Bordeaux
	Merlot
Cépage	Cabernet Sauvignon
	Cabernet Franc
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	13 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2029
Élevage	Cuve inox, barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

91/100 Points Wine Enthusiast

« Le deuxième vin de ce domaine au château médiéval entouré de douves est finement structuré tout en montrant le fruité délicieux de ce millésime. Il présente des notes épicées, des tanins fermes et un fruité juteux au parfum de cassis. Il se développera bien et relativement vite. »

91/100 Points James Suckling

« Une aromatique légèrement crue. Des notes de prunes noires mûres, de gâteau aux prunes et de thé noir. Le palais est très soyeux et fluide avec des arômes de baies noires mûres et de chocolat, dans un style profond et hédoniste semblable à une essence. »

Note de la rédaction

Pendant plusieurs siècles, Agassac et Pomiès-Agassac étaient deux propriétés bordelaises

voisines qui appartenaient à un même domaine et qui ont été de nouveau réunies dans les années 1890. Aujourd'hui, le vin de la maison porte le nom 'Château Pomiès-Agassac'. Ses raisins proviennent de sols géologiquement jeunes et sablonneux. C'est pour cette raison qu'il convient de le déguster dans sa jeunesse. Ce Haut-Médoc du millésime 2015 est actuellement à son apogée et vous réserve de belles surprises sous le signe de la qualité et de la simplicité. Le Médoc dans toute sa splendeur et à un prix plus que raisonnable !

Note de dégustation

La cuvée 'Château Pomiès-Agassac' Haut-Médoc 2015 est un Bordeaux rouge grenat aux reflets violets. Le bouquet est caractérisé par des arômes de fruits rouges frais, d'épices comme l'anis étoilé et la menthe, sans oublier les notes minérales. Au contact avec l'air, le vin gagne en complexité et les nuances de bois, de vanille et de tabac s'intègrent très bien dans la dimension fruitée mûre et estivale. En bouche, le Bordeaux séduit grâce à sa structure tannique soyeuse et à sa longue finale fraîche et dynamique.

Accords mets & vin

Dégustez-le de préférence avec du sandre au beurre de genièvre ou encore de l'agneau aux fines herbes ou accompagné de pommes de terre cuites au four.

Domaine

Un trésor du patrimoine bordelais

Dans l'appellation viticole bordelaise du Haut-Médoc, de nombreux domaines existent, lesquels portent le terme Château dans leur nom. Certains sont de véritables châteaux et manoirs, du point de vue architectural, tandis que d'autres utilisent ce terme uniquement car la tradition l'exige. Pour le Château d'Agassac, les choses sont différentes. Ses bâtiments sont très anciens. Il y a quelques années encore, on supposait que d'Agassac avait été fondé par Gaillard de Gassac au 13ème siècle. Des inscriptions découvertes dans les caves voûtées montrent cependant que la partie d'origine du Château remonte au 11ème siècle. Nous ne savons pas si les seigneurs d'Agassac produisaient déjà autrefois leur propre vin. La première mention de la plantation de vignes remonte à 1792. Plus tard, la propriété a été divisée en deux domaines : D'Agassac et Pomiès-Agassac. Ils ont été de nouveau réunis à la fin du 19ème siècle. Aujourd'hui, le Château est un bijou du Haut-Médoc, à la tête d'un vignoble de 43 hectares, lesquels sont plantés en merlot (50 %), en cabernet sauvignon (47 %) et en cabernet franc (3 %).

Le domaine s'engage en faveur d'une viticulture durable axée vers l'avenir : l'observation des vignes et la réduction des traitements chimiques sont des principes inébranlables de la maison anti-conformiste et respectueuse du terroir et de la nature. La tradition y occupe certes une grande place, mais Agassac est ouvert sur le monde. Dans un souci d'hospitalité, des visites guidées y sont organisées sur différents thèmes : de la vigne à la bouteille, l'histoire et l'architecture, des jeux de piste et bien plus ! Découvrez sans hésiter ce trésor du patrimoine bordelais et français !

Un beau Médoc du millésime 2015

Le vin rouge Château d'Agassac 'Château Pomiès-Agassac' Haut-Médoc 2015 est un assemblage de merlot (80 %) et de cabernet sauvignon (20 %). Les raisins ont fermenté durant quatre semaines en cuves inox thermorégulées. Ensuite, le moût a été élevé pendant un an et demi en barriques neuves (15 %), en barriques âgées d'un ou de deux ans (45 %) et

le reste en cuves.