



Château d'Agassac, 2017, A.O.P Haut-Médoc, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Haut-Médoc**

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon**

Degré d'alcool : **13% vol**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**

La Dégustation

Température de service

16°

Robe

Une robe d'un rouge profond et intense.

Nez

Très bonne intensité arômes mêlant des fruits sur-mûris, la baie noire comme la mûre, composée à la fois de notes épicées, grillées et d'arômes toastés.

Bouche

La bouche est équilibrée, aromatique et dense.

Accords mets-vins

Volaille

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Château d'Agassac

Agassac naît au XIII^e médiéval sur une plaine marécageuse bordée d'un cours d'eau. Celui-ci traverse le domaine pour rejoindre en bord du parc quelques pins qui l'aiguillent. La courtine de la façade porte alors une ligne de mâchicoulis et de créneaux, mais l'une des restaurations entraînera leur disparition. Avec le XVI^e, le château connaît une renaissance et deux naissances, celles de nouvelles tours, construites en avancées de la bâtisse... deux tours défensives dont une seule demeure aujourd'hui. Le XX^e allait s'achever quand le domaine est racheté par Groupama. En bonne logique viticole, le vignoble et les chais bénéficient les premiers des travaux de rénovation. Fort de sa patience, le château est réhabilité par la suite et retrouve son teint de jeunesse.