



# Château d'Agassac, 2019, A.O.P Haut-Médoc Cru Bourgeois Exceptionnel, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Haut-Médoc Cru Bourgeois Exceptionnel**

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc**

Degré d'alcool : **13% vol**

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

# La Dégustation

## Température de service

17°

## Robe

Une robe d'une belle couleur rouge grenat aux reflets pourpres. Il présente une belle intensité avec beaucoup de brillance.

## Nez

Le nez, marqué par des arômes de fruits rouges confits et d'épices douces, est soutenu par un ensemble frais évoquant une lande du bruyère. A l'aération le vin se fait plus concentré et nous laisse apparaître un nez d'herbes rôties, soutenu par une touche délicate et mentholée rappelant l'encens. Ce nez délicat après oxygénation évolue sur des arômes de fruits noirs et mûrs.

## Bouche

La bouche ample et veloutée nous prodigue une trame tannique suave et gourmande. Les tanins souples à l'attaque, laissent entrevoir après coup une belle matière au boisé léger renforçant l'harmonie gourmande d'ensemble.

## Accords mets-vins

Viande rouge

# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## Bordeaux

Le Saviez-vous ? La légende raconte que les cannelés sont nés grâce aux vins de Bordeaux. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les blancs d'œufs étaient utilisés pour le collage des vins ; une étape essentielle pour la stabilité et la conservation du vin... Mais que faire des jaunes ? Ce sont les religieuses du couvent des Annonciades à Sainte-Eulalie en Gironde qui les récupéraient pour en faire des gâteaux : les fameux cannelés.