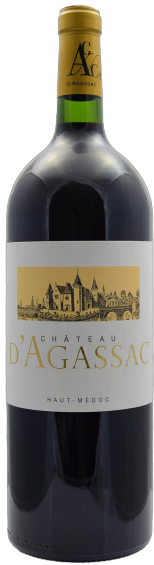




Château d'Agassac, 2020, A.O.P Haut-Médoc Cru Bourgeois Exceptionnel, Vin Rouge

Magnum de 150 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

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

Cépages : **Cabernet Sauvignon - Merlot**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

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

La Dégustation

Température de service

16°

Robe

La robe est intense et profonde.

Nez

Le nez est puissant dès l'ouverture et nous délivre par touches successives des notes de fruits noirs très mûrs, de prunes cuites, le tout enrobé dans des senteurs épicées et camphrées.

Bouche

Dotée de tanins amples et soyeux qui enrobent une texture ferme en devenir, la bouche de ce vin plein d'énergie vibre à l'unisson de son terroir presque Margalais. Il est délicat tout en étant dense, il est tendu tout en étant équilibré, onctueux et long en bouche. L'aromatique évolue vers des saveurs épicées d'herbes grillées, de poivre noir, et de menthol. La finale tendre, délicate toute margalaise.

Accords mets-vins

Barbecue, Viande rouge, Charcuterie

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Bordeaux

Le Saviez-vous ? La légende raconte que les cannelés sont nés grâce aux vins de Bordeaux. Au XVIII^e 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.