



Château d'Agassac

Cru Bourgeois Exceptionnel (Haut-Médoc)

Le Château : l'histoire remonte à l'an 1238 et à une inscription latine trouvée dans les souterrains du Château qui date sa construction du XIème siècle. Les premiers témoignages historiques datent du XIIIème siècle. Les vastes et élégants celliers qui joutent la forteresse et qui abritent encore aujourd'hui les vins témoignent d'une tradition viticole ancestrale. A la fin du 19ème siècle, deux domaines voisins Agassac et Pomiès-Agassac ont été réunis.

Le vignoble : d'une surface de 43 hectares, il est constitué des cépages traditionnels médocains : Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 47% et Cabernet Franc 3%. L'âge moyen des vignes est de 25 ans et la densité de plantation de 6700 pieds/ha. Le domaine est certifié « Lutte raisonnée "Terra Vitis" et "HVE 3" le niveau le plus élevé de la norme.

Le terroir : est situé dans la partie méridionale de Ludon-Médoc, il se répartit entre deux croupes graveleuses et une zone de graves sableuses.

Les vendanges, la vinification et l'élevage : les raisins sont triés une première fois au vignoble puis une deuxième fois au chai. La vinification s'effectue dans 23 cuves en inox thermo-régulées et la macération se poursuit pendant 3 à 4 semaines. L'élevage s'effectue pour 60% en barriques neuves et 40% en cuve (pour la conservation du fruit) pour une durée de 12 à 15 mois selon le millésime.

Avant la mise en bouteille, les vins reçoivent un collage aux blancs d'œuf (traditionnel en Médoc) et une légère filtration.

Distinctions : « Agassac fait preuve d'un réel dynamisme ... par des passionnés très proches de leurs vins. Un domaine largement au niveau des crus classés (en 1855) ». Elu parmi les 100 meilleurs vins du monde par « Wine Spectator (USA) » Les vins ont reçu de très nombreuses distinctions et médailles.

Coordonnées : 15, rue du Château d'Agassac 33290 LUDON-MÉDOC

Les vins :



Château d'Agassac



Précision d'Agassac



L'Agassant d'Agassac



Château Pomiès-Agassac



Pomiès-Agassac Tête de cuvée



Le Rosé d'Agassac

Le partenariat :

Le Château d'AGASSAC souhaite promouvoir son cadre, son terroir et ses grands vins et faire bénéficier les adhérents d'INITIATIV'Retraite de réductions et/ou de promotions

Les avantages accordés aux adhérents des associations membres d'INITIATIV'Retraite :

- remise immédiate sur le tarif permanent des vins, suivant un tarif négocié (moins 15 % environ)
- moins 10% sur le tarif de visite du domaine avec dégustation de 4 vins

Envoi de 3 offres promotionnelles par an (primeur, fête des vendanges, fin d'année) qui seront relayées par INITIATIV'Retraite auprès des adhérents.

Comment faire les achats et bénéficier des avantages ? :

Les achats peuvent se faire individuellement ou par des commandes groupées à livrer sur un même site.

Ils peuvent s'effectuer via le site internet d'INITIATIV'Retraite à l'aide d'un lien cliquable dans la partie « Avantages adhérents » : <https://www.fnaropa.fr/federation-nationale/chateau-dagassac>

Le code **INITIATIV-RETRAITE** ouvrira droit aux avantages convenus sur le « club corporate » dédié sur le site internet du Château d'Agassac.

A consommer avec modération

