

## MAS DE DAUMAS GASSAC

Mas de Daumas  
Gassac vin de pays de  
l'Hérault 2020

 Durable

	Code produit	14683130
	Prix licencié	75.45\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Indication Géographique Protégée
	Région	Languedoc-Roussillon
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 78 %
	Cépage(s)	Merlot 4 %
	Cépage(s)	Autres cépages 18 %
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	.3
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 10 à 15 ans

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

En 1970, Aimé Guibert visite l'arrière-pays héraultais à la recherche et tombe sous le charme d'un vieux mas et de son moulin : appartenant à la famille DAUMAS, il se situe au cœur d'une splendide vallée où coule une rivière, le GASSAC. C'est ainsi qu'est né Mas de Daumas Gassac où le 1er millésime voit le jour en 1978 sous les conseils de l'œnologue Emile Peynaud, conseiller du réputé Châteaux Margaux.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Des arômes craquants de fruits parfaitement mûrs, dominés par la mûre et la myrtille, tapissent la bouche. Des notes épicées et des tanins délicats. Très belle longueur en bouche. Se marie à merveille avec les viandes rouges, le gibier et les fromages.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Le millésime est marqué par un temps sec et chaud. Sol de Grèzes glaciaires rouge.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles du 5 au 21 Septembre 2019. Vinification classique médocaine - longue fermentation et macération, pas de filtration. Élevage 12-15 mois en fût de chênes (barris de 1 à 7 ans).

**86,75\$**

\* Prix de détail suggéré

