

MAS DE DAUMAS GASSAC

Classic Pays d'Hérault
Rosé 2020

14,85\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14396608
\$	Prix licencié	12.88\$
	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)	Cinsault 50 %
🍇	Cépage(s)	Carignan 50 %
%	Pourcentage d'alcool	12%
🍷	Couleur	Rosé
🍷	Taux de sucre	0.7
🔑	Fermeture	Métal vissé
🍷	À boire	Prêt à boire

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

Robe d'un rose saumoné. Nez agréable aux arômes de fruits rouges comme la fraise. Bouche ample et ronde portée par une belle vivacité. Finale légèrement fruitée, parfaitement équilibrée. Se consomme en apéritif ou avec des charcuteries, fromages de chèvre, salades de tomate ou grillades de poisson.

NOTES SUR LE PRODUIT

Plateau argilo-calcaire bordant l'étang de Thau.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges à la machine durant la deuxième quinzaine d'août. Macération pelliculaire de quelques heures à froid afin de conserver les arômes. Premières presses des cépages. Élevage 3-4 mois en cuves inox.

