

MAS DE DAUMAS GASSAC

Moulin de Gassac,
Terra, Languedoc AOP
(bio) blanc 2021

 Biologique

	Code produit	15092382
	Prix licencié	20.65\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Languedoc-Roussillon
	Cépage(s)	Vermentino 50 %
	Cépage(s)	Grenache 40 %
	Cépage(s)	Roussanne 10 %
	Pourcentage d'alcool	13.0%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	0.33
	Fermeture	Liège
	À boire	À boire dans les 2 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

Jaune dorée. Intense et élégant, équilibré autour de notes de fleurs blanches et de zestes de citrons. Attaque fraîche et acidulée, prenant de l'amplitude. Bon équilibre entre la rondeur et la tension. Longue, avec des notes d'amandes. Accords: Terrine de courgettes et saumon, Lotte à la sauce safranée, clafoutis de tomates au fromage de chèvre, Poulet au citron et au gingembre.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Manuel - septembre 2021 / Le millésime 2021 a été unique en termes de conditions climatiques, avec un gel terrible, suivi d'un été ensoleillé mais doux et long. C'est un millésime d'équilibre, avec une grande fraîcheur, un degré d'alcool moyen et des tanins souples. Pressurage direct, vinification en cuve béton.

23,75\$

* Prix de détail suggéré

