

MAS DE DAUMAS GASSAC

Mas de Daumas
Gassac, Frizant Rosé
VDF 2022

36,50\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	15205092
	Prix licencié	31.71\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Vin de France
	Région	Languedoc-Roussillon
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 65 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 35 %
	Pourcentage d'alcool	11%
	Couleur	Rosé
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	<2
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 1 à 3 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

La robe est attractive, rose pale. Le nez amène des fruits rouges et du bonbon acidulé. En bouche ce sont la fraîcheur des fruits rouges et la longueur du Cabernet Sauvignon qui domine. Le Rosé Frizant se boit très frais, il enchante la gourmandise et dissipe toute morosité.

NOTES SUR LE PRODUIT

Argile blanc

ÉLABORATION DU PRODUIT

Saignées à basse température puis fermentation en cuve close.

