

MAS DE DAUMAS GASSAC

99,75\$

* Prix de détail suggéré

Mas de Daumas
Gassac,
Saint-Guilhem-le
Désert Cité D'Aniane
IGP (blanc) 2022

	Code produit	2000000000000000
	Prix licencié	86.76\$
	Conditionnement	4x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Indication Géographique Protégée
	Région	Languedoc-Roussillon
	Cépage(s)	Viognier 48 %
	Cépage(s)	Petit manseng 13 %
	Cépage(s)	Chardonnay 13 %
	Cépage(s)	Chenin Blanc 9 %
	Cépage(s)	Autres cépages 17 %
	Pourcentage d'alcool	13.4%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	6.4
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	Peut vieillir 4 à 12 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

À servir de préférence entre 11°C et 12°C. À boire jeune (dans les 18 premiers mois) pour apprécier sa magnifique minéralité et ses arômes de fruits très complexes. Délicieux seul à l'apéritif ou avec des huîtres, du foie gras ou des poissons grillés. Une expérience unique!

NOTES SUR LE PRODUIT

2022 a été caractérisée par un hiver froid, puis par un temps historiquement sec avec une chaleur

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

constante de Juin à Août. Le mardi 16 Août, un orage a redessiné le profil du millésime en apportant 80 mm de pluie sur le vignoble. Une véritable bénédiction qui a transformé le millésime en l'un des plus grands : il a poussé la maturité phénolique et a apporté une fraîcheur exceptionnelle aux raisins.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Macération pelliculaire de 5 à 7 jours, fermentation en acier inoxydable.

