

## MAS DE DAUMAS GASSAC

Moulin de Gassac, Folie  
de Gassac, Pet' Nat

**24,90\$**

\* Prix de détail suggéré



	Code produit	15299404
\$	Prix licencié	21.66\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin pétillant
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Languedoc-Roussillon
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12%
🍷	Couleur	Blanc
🔑	Fermeture	Liège

### 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

Agréables notes de fleurs blanches fraîches, typiques du Chardonnay avec des notes séduisantes de fruits. Fraîcheur dansante avec beaucoup de vitalité. Le vin accueille le palais avec un zeste de pamplemousse avec une touche de minéralité.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Type de sol : Argilo-calcaire.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Première fermentation dans des cuves en acier inoxydable avec contrôle de la température pour protéger les arômes primaires délicats du Chardonnay. Élevage léger sur lies fines pour parfaire la structure du vin et la bulle de base. Ensuite, la prise de mousse dans des cuves effervescentes avec une température de 18-20° pour créer une texture fine, pour atteindre une profondeur avec beaucoup de aromatique à une pression de 2,5 bars.

