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

FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

MAS DE DAUMAS GASSAC

Moulin de Gassac Pinot Noir 2021

18,70$
* Prix de détail suggéré

MAS DE DAUMAS GASSAC

Durable

Code produit	14060670
Prix licencié	16.25$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Indication Géographique Protegée
Région	Languedoc-Roussillon
Appellation	Pays d'Oc
Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
Pourcentage d'alcool	12%
Couleur	Rouge
Taux de sucre	1,5
Fermeture	Métal vissé
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

Robe d'un rouge léger et élégant aux jolis reflets brique. Nez complexe et fin, typique du pinot noir : cerise confite, légères notes torréfiées et de moka. Bouche légère et gourmande, portée par le fruit. Une très belle fraîcheur et des tanins souples en font un pinot noir équilibré et fin. Accords parfaits pour une salade acidulée, des charcuteries, viandes, pavé de saumon fumé, fromages légers. Température de service : 14 à 16 °C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Plateau argilo-calcaire riche.

3 257698 321109

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges 50% à la main, 50% à la machine. Récolte au début septembre Vinification traditionnelle avec remontage quotidien, macération 10 jours et élevage en cuve inox pour 80% et 20% en barrique.