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 Elise 2021

16,75$
* Prix de détail suggéré

Durable

Code produit	602839
Prix licencié	14.56$
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
Sous-région	Hérault
Appellation	Pays d'Hérault
Cépage(s)	Syrah 55 %
Cépage(s)	Merlot 45 %
Pourcentage d'alcool	14%
Couleur	Rouge
Taux de sucre	1,21
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

Rouge velours, reflets bruns. Notes élégantes et fondues de fruits confiturés. Finesse du café et des épices. Bouche aux tanins souples, charmeurs et veloutés, notes grillées. Finale équilibrée, bonne persistance sur le fruit. Un vin rond et fin. Accord parfait avec tapenade, taboulé, melon et jambon de pays, blanquette de veau, fois gras poêlé, carré de porc miel et coriandre. Service 18 à 20 degré.

NOTES SUR LE PRODUIT

Choix très sévère de vignes et terroirs pauvres à forte personnalité. Côteaux calcaires datant du Jurassique (150-300 m d'altitude) pour la syrah, côteaux de grès calcaires et marnes du Rognacien pour le merlot. Vignes entre 20 et 30 ans.

ÉLABORATION DU PRODUIT

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

FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

Vendanges mécaniques, sur deux jours. Vinification typique du Médoc: éraflage, macération lente à une température de 28°C-33°C. L'absence de filtration peut entraîner un léger dépôt. Élevage partiel, 8-9 mois en barriques d'un à troisième vins.

MAS DE DAUMAS GASSAC

3 257698 303105