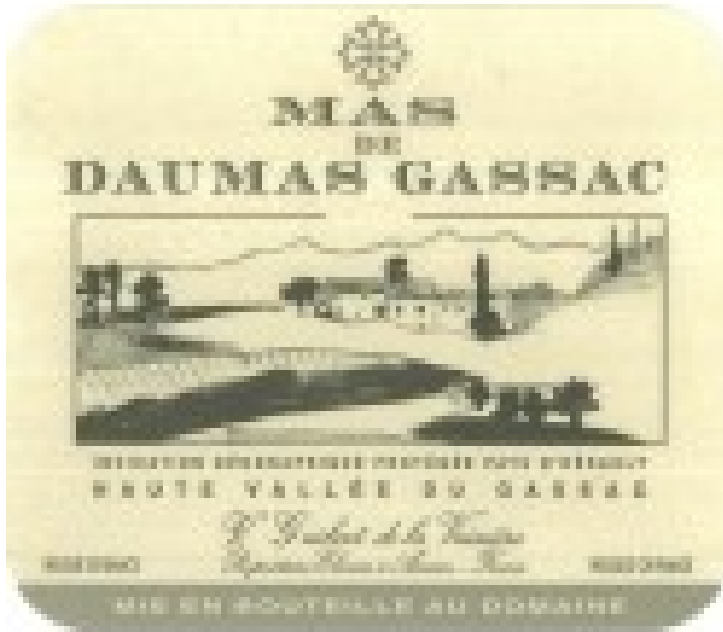


Mas de Daumas Gassac rouge 2014



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): R. Guibert (DAUMAS GASSAC)

Millésime: 2014

Appellation: IGP St G-le-Désert - Cité d'Aniane

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS DAUMAS GASSAC + TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK

Commentaires sur ce Mas de Daumas Gassac rouge 2014 :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Apr. 2017): 92/100. *Deep ruby/purple colored, the 2014 Moulin de Gassac IGP Saint Guilhem le Désert offers a beautiful Cabernet nose of black currants, raspberries, leafy herbs and earth. This gives way to a medium to full-bodied, ripe, rounded red that has rock solid mid-palate concentration, ripe yet present tannin and a great finish. It's possibly one of the finest reds I've tasted from this estate. The blend is 77% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot and the balance Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec, Pinot Noir and Tannat. Drink date 2018-2028.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 16/20. *Nez subtil, un fruit d'une grande pureté, de subtiles notes florales, épicées et boisées, ce 2014 joue sur le registre de la complexité et du raffinement, la bouche est ample, tonique, d'une grande fraîcheur, avec une assise tannique brillante et une grande allonge, le fruit se prolonge à l'infini. Apogée de 2016 à 2022.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

2014 : Une année singulière ! Un très beau millésime aux magnifiques arômes de fruits noirs bien murs (cassis, mûres) ainsi que des savoureuses notes torréfiées et épicées. Un vin structuré, parfaitement équilibré, puissant et chaleureux en bouche laissant apparaître un avenir de longue garde.

Cépages (âge moyen des vignes 43 ans):

- 70% Cabernet Sauvignon, et 20 autres cépages les complètent : Merlot, Tannat, Cabernet franc, Malbec, Pinot Noir, Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Armigne, Arenie, Bastardo, Saperavie, Tchkaveri, Montepulciano, Areni Noir, Tchekavesi, Souzon, Brancallego, Petit Verdot, Carmenere, Abouriou et Plavac Mali.

Conditions climatiques : Le millésime 2014 est défini par les mots "finesse et fraîcheur". Un hiver doux et sec suivi d'un printemps timide et toujours sans pluie ont conduit à une floraison légèrement précoce. L'été fut chaud mais sans canicule. Ces conditions climatiques nous ont permis de récolter des raisins extrêmement sains et de parfaite maturité (vendanges du 1er au 15 septembre). En raison de l'absence de pluie au printemps, le millésime a produit 35% de moins que les derniers millésimes.

MAS de DAUMAS GASSAC Rouge : Vin de très longue garde, pouvant être bu sur le fruit les cinq premières années, exquis à sept ans, bouleversant après vingt ans.

Pour profiter pleinement du fabuleux potentiel d'un Daumas Gassac Rouge : ouvrir et carafe entre 2 à 4 heures à l'avance, bouchon sur carafe, laisser décanter une demi-journée à température ambiante, servir à 18°-19°C. Pour les anciens millésimes, il est préférable de ne pas trop décanter à l'avance.

Les grands crus MAS DE DAUMAS GASSAC Rouge et Blanc proviennent exclusivement des terroirs de la haute vallée du Gassac : 40 hectares de vignobles plantés sous forme de petites clairières (une cinquantaine environ, d'un demi à un hectare chacune), entourées des 1 500 hectares de la magnifique forêt de garrigue d'Aniane. Sur des terroirs uniques, de grèzes et poussières glaciaires pour le rouge et de calcaire lutétien pour le Blanc, n'ayant jamais reçu l'action mortelle des engrais chimiques modernes, près d'une quarantaine de variétés de cépages non clonées ont été complantées depuis 1971 par la famille Guibert. Respect de la vie et recherche de l'expression naturelle du terroir de la vallée du Gassac, aboutissant à de faibles rendements (37 hectos / hectare en moyenne), caractérisent l'esprit des vins de Daumas Gassac. Des vins vivants détenant un immense potentiel aromatique ! Ces deux Grands Crus ont acquis depuis leur création une notoriété mondiale.

Description brève du produit :

16/20 B+D. Ce Mas de Daumas Gassac, à **70% de cabernet sauvignon** sera, en 2014, millésime gourmand, déjà accessible dans sa jeunesse, c'est très rare ! Bien sûr, les amateurs de longues gardes ne seront pas déçus non plus.