

Mas de Daumas Gassac blanc 2016



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2016

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

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 14.5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas de Daumas Gassac blanc 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017). *Musqué, exubérant, abricoté, avec une pointe de sucre résiduel, le blanc 2016 continue de cultiver un style très original, dont les millésimes anciens attestent la capacité évolutive surprenante.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17/20. *Nez élégant et complexe, amande fraîche, fruits blancs, fleurs suaves, touche d'eucalyptus et daubépine, de la minéralité, bouche charnue, flatteuse, avec beaucoup d'arômes et de vivacité. Long, puissant, satiné, raffiné et frais : superbe.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Millésime 2016 : Des conditions climatiques singulières. Un hiver et un printemps frais marqués par des pluies régulières, suivis d'un été très ensoleillé, sans aucune pluie mais sans stress

hydrique, signent la naissance d'un remarquable millésime.

Date des vendanges : vendanges manuelles du 4 au 7 septembre 2016.

Age moyen des vignes : 33 ans

Cépages :

- 27% **Viognier** (origine des bois : Georges **Vernay** - Condrieu).
- 25% **Petit Manseng** (origine des bois : Charles **Hours** - Béarn).
- 21% **Chardonnay** (origine des bois : Comtes **Lafon**).
- 13% **Chenin Blanc** (origine des bois : Domaine **Huet** - Vouvray).
- 14% variétés rares : Bourboulenc, Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Ottonel, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France). Neherleschol (Israël), Petite Arvine, Amigne (Suisse), Sercial de Madère (Portugal), Khondorni, Tchilar (Arménie), Albarino (Espagne), Falanghina, Fiano, Grechetto tutti (Italie).

Degré d'alcool : 14% Vol

Acidité Totale (H2SO4): 4,04

Ph: 3,22

Sucre résiduel : 6,2g

Rendements : 30 hl/ha

MAS de DAUMAS GASSAC Blanc: A déguster dans les trois premières années sur la beauté du fruit. Au-delà, de nouvelles saveurs apparaissent, proches de celles des Jerez ou des vieux Sauternes. Servir de préférence à 11-12°C, frais mais non glacé afin de conserver de somptueux arômes de fruits.

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 hectolitres / 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 :

Un assemblage richissime de nombreux cépages complémentaires, vinifiés et élevés dans les règles de l'art pour assumer la réputation de Daumas Gassac comme le pionnier des grands crus du Languedoc.