Mas de Daumas Gassac blanc 2022

Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): R. Guibert (DAUMAS GASSAC)
Millésime: 2022
Appellation: IGP St G-le-Désert - Cité d'Aniane
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cépage dominant: viognier
Alcool (%/vol.): 13,5

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.

Description du produit :

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

Mas de Daumas Gassac blanc 2022

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Millésime 2022
Une oeuvre musicale tout en délicatesse ! Un climat de douceur et d’amour pour la naissance d’un millésime d’équilibre. L’hiver a été frais sans froid mordant ni neige, suivi d’un printemps

avec une pluviométrie équilibrée permettant une arrivée éclatante du millésime. 2022 ce sont des conditions douces ; de la taille à l'éclosion des bourgeons, de la fleur jusqu'à la vendange. Un été sans canicule, une chaleur sans brutalité, 28°C en moyenne en journée et des nuits magiques et fraîches (10°-12°) dans la haute vallée du Gassac.

Enfin, bénédiction que nous n'avions plus connue depuis 2012, un bel orage du 15 août, permettant à la vendange de devenir remarquable.
Le 1er Octobre, la vinification de nos grands vins blanc et rouge était finie et tout au long de celle-ci, de la dégustation est ressortie un « classicisme » des premiers millésimes du domaine.

Dénomination : IGP St Guilhem-le-Désert – Cité d'Aniane.

Cépages :
- 48% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 13% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 13% Chardonnay (origine des bois : Comptes Lafon).
- 9% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 17% 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 todi (Italie).

Age moyen des vignes : 34 ans.

Rendements : 25 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.