

Mas de Daumas Gassac rouge 2021



Prix du produit :

312,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2021

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

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Le rouge 2021, c'est le vigneron qui en parle le mieux : *"Un climat septentrional pour un millésime tout en finesse et fraîcheur ! Le chef d'orchestre c'est ce fruit rouge qui s'exprime sur le velours, à la fois dense et noble, laissant poindre un potentiel de longévité époustouflant ! Ce vin célèbre magnifiquement le demi-siècle du Mas de Daumas Gassac."*

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas de Daumas Gassac rouge 2021

Fiche technique rédigée par le domaine :

L'année 2021 a été marquée par un hiver froid qui a fait place, au mois d'avril, à un violent épisode de gel, touchant aussi une grande partie du vignoble français. Entre le 31 mars et le 16 avril, la température est descendue à plusieurs reprises jusque -5°C au cœur de notre vallée sauvage, emportant ainsi une partie de la récolte. Nous avons ensuite connu un été pluvieux, environ 40mm tombés sur le mois juillet et 40mm sur le mois d'août. Les températures fraîches ont permis une évolution lente des saveurs avec des maturités plus tardives que d'habitude : conditions climatiques typiques des grands crus.

Un climat septentrional pour un millésime tout en finesse et fraîcheur !

Le chef d'orchestre c'est ce fruit rouge qui s'exprime sur le velours, à la fois dense et noble, laissant poindre un potentiel de longévité époustouflant !

Ce vin célèbre magnifiquement le demi-siècle du Mas de Daumas Gassac.

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles) 16– 24 septembre 2021 (17 jours).

Cépages :

- 84% Cabernet Sauvignon
- 2% Merlot,
- 2% Cabernet Franc,
- 2% Petit Verdot,
- 5% Pinot Noir,
- 2% Tannat,
- 3% variétés rares : Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Armigne, Arenie, Bastardo, Saperavie, Tchkaveri, Montepulciano, Areni Noir, Tchekavesi, Souzon, Brancalleo, Carmenere, Abouriou et Plavac Mali.

Age moyen des vignes : 43 ans.

Rendements : 35 hl/ha.

Degrés d'alcool : 13% Vol.

Acidité totale : 3,35.

Ph : 3,55.

Folin (richesse des tanins) : 42

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 de 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**, 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.