

Mas de Daumas Gassac blanc 2023



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2023

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.): 14

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 CUVES EN STOCK**

Mas de Daumas Gassac blanc 2023

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Millésime 2023

L'année est principalement marquée par une forte sécheresse avec -30% d'eau par rapport à la moyenne. En rétrospective, nous avons connu un automne sec, un hiver peu froid, de petites

pluies régulières tout au long du printemps pour finir sur un été des plus sec avec seulement 20mm d'eau sur juillet et août. Grâce au micro-climat et aux soins apportés aux vignes par nos équipes, les baies ont bénéficié d'un mûrissement lent et sain et cela, malgré la sécheresse et l'épisode de canicule arrivé une semaine avant la vendange.

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

Cépages :

- 39% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 13% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 27% Chardonnay (origine des bois : Comptes Lafon).
- 11% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 11% variétés rares : Sauvignon, Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France), Fiano.

Age moyen des vignes : 34 ans.

Rendements : 25 hl/ha.

Elevage : 4 mois en cuve inox

PH : 3.45

Acidité totale : 3.70

Sucre résiduel : 5g

Degré d'alcool : 14.4%

DÉGUSTATION - UN GRAND SEIGNEUR :

Jolie robe d'un or profond et limpide.

Premier nez très ? oral (aubépine, accacia) s'ouvrant progressivement sur des notes délicates de fruits à chaires jaunes (abricot, pêche). En fond de verre une note saline presque iodée.

En bouche, un équilibre très énergique avec une attaque franche et plutôt vive que viennent adoucir de très belles notes de fruits murs (abricot, poire, pêche blanche), d'agrumes et d'amande fraîche. La finale est ronde autour de notes gourmandes (tarte amandine, frangipane) ; le tout soutenu par un léger grain de tanin et des amers, tout en délicatesse.

Se marie à merveille avec des huîtres gratinées, foie gras poêlé, noix de Saint-Jacques à la crème et aux agrumes.

Inoubliable à l'apéritif, servi entre 10°C et 12°C !

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.