

Mas de Daumas Gassac blanc 2024



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2024

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 CUVES EN STOCK**

Mas de Daumas Gassac blanc 2024

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Millésime 2024

Le millésime 2024 est marqué par une belle pluviométrie au printemps, espacés dans le temps afin de protéger la vigne. Cette année a été marquée par un été chaud mais pas caniculaire dans

la région du Gassac. La pluie au mois d'août et les 105mm de pluie tombée en septembre offre une superbe maturité, ce qui donne un millésime très hétérogène entre le début et la fin des vendanges.

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

Cépages :

- 35% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 13% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 29% Chardonnay (origine des bois : Comptes Lafon).
- 10% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 6% Muscat Petit grain
- 7% variétés rares : Sauvignon, Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France), Fiano (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.