Mas de Daumas Gassac rouge 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: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cépage dominant: cabernet sauvignon
Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

Un millésime 2023 très réussi qui mérite quelques années de patience.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS DAUMAS GASSAC
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Mas de Daumas Gassac rouge 2023

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Mas de Daumas Gassac rouge 2023 est bien né - ce bel été chaud et sec a permis une très belle maturité avec une moindre quantité de jus, en raison de la concentration dans les baies. Les fermentations se déroulent rapidement, tout comme la fermentation malolactique, Les derniers raisins ont été pressés après trois semaines de macération. Fin octobre, le millésime 2023 est prêt à rentrer dans sa prochaine étape, l'élevage, une phase critique durant laquelle le vin s'affinera pendant près de deux ans, d'abord en barriques bourguignonnes soigneusement sélectionnées pour le millésime, puis en bouteille dans nos chais souterrain.

Puissance, Finesse, élégance sont les mots qui viennent immédiatement à la première dégustation.
La robe est d'un pourpre intense avec des reflets profonds.
À un peu moins de la moitié de son élevage, le rouge 2023 explose en bouche; la symphonie des cépages constituant le Daumas Gassac délivre une complexité majestueuse.
L'approche est marquée par des notes de moka, cassis, cacao, cédant ensuite la place à une grande harmonie en bouche, empreinte de très élégants tannins tout en finesse.
La finale est veloutée, puissante et onctueuse !

Le vigneron peut le constater : voici un millésime d'une grande noblesse, façonné par les conditions climatiques mais surtout par ce terroir « magique » de notre belle vallée sauvage du Gassac

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles) 5–26 septembre 2022 (8 jours).

Cépages :
- 75% Cabernet Sauvignon
- 5% Merlot,
- 2% Cabernet Franc,
- 3% Petit Verdot,
- 5% Pinot Noir,
- 4% Tannat,
- 7% variétés rares : Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carménère (Chili), Tempranillo (Espagne) Abouriou (France).

Age moyen des vignes : 43 ans.

Rendements : 35 hl/ha.

Degrés d'alcool : 14% Vol.

Acidité totale : 3,53.

Ph : 3,62

Folin (richesse des tanins) : 55

Conditions climatiques : 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.

Dégustation : A déguster jeune (dans les 7 ans) pour apprécier ses superbes arômes de fruits. Ensuite boire en maturité (de 7 à 14 ans) ou garder pendant de longues années (15 - 20 ans et plus) pour apprécier ses caractéristiques de grand vin de garde. Se marie à merveille avec les viandes rouges (tout particulièrement l'agneau), le gibier et les fromages. Inoubliable si bien carafé à l'avance, au moins 3 ou 4 heures avant de servir !

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 carafer 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.