



2023 Mas de Daumas Gassac Blanc

St Guilhem-le-Désert IGP – Cité d'Aniane, V. Guibert de la Vaisière

Une matière grandiose d'une légende du vignoble

Description:

Les vignes sont plantées sur des parcelles calcaires jusqu'à 700 mètres - c'est la seule explication à ce mélange exceptionnel de puissance et d'élégance froide. Des rendements microscopiques assurent un jeu d'arômes et d'acides magistralement équilibré. Un vin blanc unique et incomparable, agréable à boire même jeune, mais qui peut aussi vieillir merveilleusement bien.

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux reflets dorés. Les fruits jaunes et blancs marquent le nez séduisant aux fines notes de noix de muscade. Bouche fluide, bon équilibre entre fraîcheur, fruité et ampleur, belle douceur dans la finale complexe aux arômes de miel d'acacia et de fruits jaunes.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Languedoc-Roussillon

Producteur:

Mas de Daumas Gassac

Notation(s):

Score 19/20

Elevage:

4 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Cépage(s):

39% Viognier, 27% Chardonnay, 13% Manseng, 10% Chenin Blanc, 7% Muscat, 4% Sauvignon Blanc

Référence:

1091023

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mas de Daumas Gassac Blanc

St Guilhem-le-Désert IGP – Cité d'Aniane

V. Guibert de la Vaissière

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	39% Viognier, 27% Chardonnay, 13% Manseng, 10% Chenin Blanc, 7% Muscat, 4% Sauvignon Blanc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés