MÖVENPICK
VINS



Mas de Daumas Gassac Rouge

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

Une cuvée d’exception qui récompense la patience

Description:
Lorsque Aimé et Véronique Guibert ont découvert en 1970 ce domaine isolé dans la vallée du Gassac, le célèbre géologue Henri Enjalbert a immédiatement reconnu le potentiel exceptionnel de ces sols pauvres mais parfaitement drainés. Associés aux courants d’air frais provenant du plateau du Larzac, ils créent un terroir unique en Languedoc, où les raisins conservent une fraîcheur remarquable malgré le soleil méditerranéen. Les vignes poussent dans de petites parcelles entourées de forêt et de garrigue, et sont vendangées à la main. Le Cabernet Sauvignon constitue la colonne vertébrale du Mas de Daumas Gassac rouge ; il est complété par une multitude d’autres cépages et élevé avec soin dans des barriques majoritairement usagées, afin que le fruit et l’origine s’expriment sans altération. Le résultat est un vin du sud de la France unique et de longue garde, qui allie la puissance et les arômes méditerranéens à une finesse étonnante – et qui figure depuis longtemps parmi les vins cultes du Languedoc.

Profile aromatique:
Pourpre dense aux reflets rubis. Baies sauvages et prunes concentrées dans le nez complexe, aux délicates notes de mûres et de croûte de pain. Les fruits bleus dominent la bouche veloutée à la fine minéralité, belle interaction entre les épices, la matière soyeuse et le fruité des baies bleues, sur des tannins compacts et une astringence marquée, un vrai vin de caractère, parfait avec des plats riches et des fromages à pâte dure.

Va bien avec:
Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dûre ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Producteur:	V. Guibert de la Vaissière
Fabrication:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	12.5%
Prêt à boire:	2029–2044
Raisins:	84% Cabernet Sauvignon, 6% Andere Rebsorten, 4% Merlot, 2% Pinot Noir, 2% Pet 2% Cabernet Franc
N° article:	0497024

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Mas de Daumas Gassac Rouge

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

Pays d'origine:	France
Classifications:	Falstaff 96/100, Score 19/20
Raisins:	84% Cabernet Sauvignon, 6% Andere Rebsorten, 4% Merlot, 2% Pinot Noir, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Prêt à boire:	2029–2044
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	en Barrique
Teneur en alcool:	12.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch