



Mas de Daumas Gassac Blanc

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

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.

Profil aromatique:

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 idéalement:

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

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: France

Producteur: V. Guibert de la Vaissière

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 35% Viognier, 24% Chardonnay, 15% Manseng, 10% Chenin Blanc, 10% Andere R
6% Muscat

N° article: 1091025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Mas de Daumas Gassac Blanc

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

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	35% Viognier, 24% Chardonnay, 15% Manseng, 10% Chenin Blanc, 10% Andere Rebsorten, 6% Muscat
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.