



Mas de Daumas Gassac Rouge

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

Cuvée d'exception produite par le domaine culte de la famille Guibert, à Aniane

Beschreibung:

Le Mas de Daumas Gassac est un domaine viticole renommé situé dans la région du Languedoc, dans le sud de la France. Il a été fondé en 1970 par Aimé et Véronique Guibert et s'est depuis lors forgé une réputation de «grand cru du Languedoc». Situé à proximité du village d'Aniane, le domaine jouit d'une situation géographique unique dans une vallée entourée par les gorges de Gassac et la rivière.

Degustationsnotiz:

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.

Accompagne idéalement:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure 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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Produzent: V. Guibert de la Vaissière

Elevage: 15 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2039

Cépage(s): 71% Cabernet Sauvignon, 6% Syrah, 5% Tannat, 4% Merlot, 3% Cabernet Franc, Verdot, 2% Pinot Noir, 2% Malbec

Artikelnummer: 0497020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Mas de Daumas Gassac Rouge

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

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20, Parker 93/100
Cépage(s):	71% Cabernet Sauvignon, 6% Syrah, 5% Tannat, 4% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 2% Pinot Noir, 2% Malbec
A boire:	jusqu'en 2039
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.