



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

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Jaune doré puissant. Bouquet d'oranges, d'abricots et d'herbes sauvages fraîches. Ampleur et fluidité dans la bouche onctueuse, complexe et très expansive. Sa puissance n'est pas agressive mais d'une très grande finesse jusque dans la longue finale. Il pourra très bien mûrir, mais si on veut l'apprécier dès maintenant sur sa jeunesse, il faudra le décanter et le boire dans un grand verre. Le compagnon idéal de toutes sortes de plats.

Accompagne idéalement:

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

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: V. Guibert de la Vaissière

Elevage: 5 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 28% Viognier, 23% Petit Manseng, 20% Chardonnay, 12% Chenin Blanc

Artikelnummer: 1091020

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, J. Robinson 17+/20, James Suckling 94/100
Cépage(s):	28% Viognier, 23% Petit Manseng, 20% Chardonnay, 12% Chenin Blanc
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés