



## 2020 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.

### Note de dégustation:

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 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, J. Robinson 17+/20, James Suckling 94/100

### Elevage:

5 Mois en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2030

### Cépage(s):

28% Viognier, 23% Petit Manseng, 20% Chardonnay, 12% Chenin Blanc

### Référence:

1091020

## 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

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, J. Robinson 17+/20, James Suckling 94/100
<b>Cépage(s):</b>	28% Viognier, 23% Petit Manseng, 20% Chardonnay, 12% Chenin Blanc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés