



Mas de Daumas Gassac Rouge

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

Un'annata eccellente dalla tenuta di culto della famiglia Guibert d'Aniane

Beschreibung:

Mas de Daumas Gassac è una rinomata azienda vinicola nella regione della Linguadoca, nel sud della Francia. È stata fondata nel 1970 da Aimé e Véronique Guibert e da allora si è guadagnata la reputazione di grand cru della Linguadoca. Situata vicino al villaggio di Aniane, la tenuta gode di una posizione geografica unica in una valle circondata dalle gole di Gassac e dal fiume.

Degustationsnotiz:

Rosso granato intenso con riflessi violacei. Bouquet di bacche nere mature, legno nobile, scorza d'arancia ed erbe selvatiche. Grande ampiezza e bella pressione fruttata al palato, che rivela un sontuoso cocktail di mirtilli, ribes e ciliegie nere, un estratto tenero e ricco, tannini perfettamente maturi e l'elegante mineralità propria di questo vino. Un grande vino del sud, il cui potenziale esploderà anche in bottiglia.

Ideale con:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube d'agnello o bistecca au poivre.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Produttore: V. Guibert de la Vaissière

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 78% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Pinot Noir, 3% Petit V. Tannat, 2% Malbec

Artikelnummer: 0497019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Mas de Daumas Gassac Rouge

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	78% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Pinot Noir, 3% Petit Verdot, 3% Tannat, 2% Malbec
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.