



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:

Porpora denso con riflessi rubino. Concentrato di frutti di bosco e prugne al naso complesso, con delicate note di mora e crosta di pane. I frutti blu dominano il palato vellutato con la sua fine mineralità, il bel gioco di spezie, la sostanza setosa e il fruttato dei frutti blu, su tannini compatti e una marcata astringenza, un vero vino di carattere, perfetto con piatti ricchi e formaggi a pasta dura.

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: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2027-2042

Varietà d'uva: 76% Cabernet Sauvignon, 5% Tannat, 4% Merlot, 4% Pinot Noir, 4% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0497022

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
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 5% Tannat, 4% Merlot, 4% Pinot Noir, 4% Petit Verdot, 4% Syrah, 3% Cabernet Franc
Da bere:	2027-2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.