



Mas de Daumas Gassac Blanc

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

Un soggetto grandioso da una leggenda del vigneto

Beschreibung:

Le viti sono piantate in appezzamenti calcarei fino a 700 metri di altezza: l'unica spiegazione per questa eccezionale miscela di potenza e fresca eleganza. Le rese microscopiche garantiscono un equilibrio magistrale di aromi e acidi. Un vino bianco unico e incomparabile, piacevole da bere anche da giovane, ma che può anche invecchiare meravigliosamente bene.

Degustationsnotiz:

Giallo dorato intenso. Profumo di arance, albicocche ed erbe selvatiche fresche. Al palato è morbido, complesso e molto ampio. La sua potenza non è aggressiva ma molto fine, fino al lungo finale. Maturerà molto bene, ma se volete godervelo ora nella sua giovinezza, dovrete decantarlo e berlo in un bicchiere grande. È il compagno ideale per tutti i tipi di piatti.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: V. Guibert de la Vaissière

Allevamento: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 28% Viognier, 23% Petit Manseng, 20% Chardonnay, 12% Chenin Blanc

Artikelnummer: 1091020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Mas de Daumas Gassac Blanc

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, J. Robinson 17+/20, James Suckling 94/100
Varietà d'uva:	28% Viognier, 23% Petit Manseng, 20% Chardonnay, 12% Chenin Blanc
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi