



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 luminoso con riflessi dorati. Frutti gialli e bianchi segnano il naso seducente con note fini di noce moscata. Palato fluido, buon equilibrio tra freschezza, fruttuosità e pienezza, bella morbidezza nel complesso finale con aromi di miele d'acacia e frutta gialla.

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: 4 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 48% Viognier, 19% Chenin Blanc, 13% Chardonnay, 13% Manseng, 7% Andere Rebsorten

Artikelnummer: 1091022

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
Varietà d'uva:	48% Viognier, 19% Chenin Blanc, 13% Chardonnay, 13% Manseng, 7% Altre Rebsorten
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servire:	Fresco, tra 9 e 12 gradi