



2019 Mas de Daumas Gassac Rouge

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

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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 di agnello o bistecca au poivre.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	FR
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Mas de Daumas Gassac
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	78% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Pinot Noir, 3% Petit Verdot, 3% Tannat, 2% Malbec
Numero di articolo:	0497019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mas de Daumas Gassac Rouge

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

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	78% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Pinot Noir, 3% Petit Verdot, 3% Tannat, 2% Malbec
Maturità:	fino a 2038
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.