



## 2020 Mas de Daumas Gassac Blanc

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

**Nota di degustazione:**

Giallo dorato intenso. Bouquet 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.

**Abbinamenti:**

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

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese d'origine:**

FR

**Regione:**

Linguadoca-Rossiglione

**Produttore:**

Mas de Daumas Gassac

**Valutazioni:**

Score 19/20

**Vinificazione:**

5 Mesi in In vasche d'acciaio inox

**Viticultura:**

Tradizionale

**Gradazione alcolica:**

13.5 %

**Maturità:**

fino a 2030

**Varietà d'uva:**

28% Viognier, 23% Petit Manseng, 20% Chardonnay, 12% Chenin Blanc

**Numero di articolo:**

1091020

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Mas de Daumas Gassac Blanc**

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

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	28% Viognier, 23% Petit Manseng, 20% Chardonnay, 12% Chenin Blanc
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi