



2020 Mas de Daumas Gassac Rouge

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

Un vino eccezionale prodotto dalla tenuta di culto della famiglia Guibert ad Aniane.

Descrizione del vino:

Mas de Daumas Gassac è una rinomata cantina della 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". La tenuta si trova vicino al villaggio di Aniane e gode di una posizione geografica unica in una valle circondata dalla gola di Gassac e dal fiume.

Nota di degustazione:

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 per accompagnare piatti ricchi e formaggi a pasta dura.

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:

Francia

Regione:

Linguadoca-Rossiglione

Produttore:

Mas de Daumas Gassac

Valutazioni:

Score 19/20, Parker 93/100

Vinificazione:

15 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2025-2039

Varietà d'uva:

71% Cabernet Sauvignon, 6% Syrah, 5% Tannat, 4% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 2% Pinot Noir, 2% Malbec

Numero di articolo:

0497020

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:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 93/100
Varietà d'uva:	71% Cabernet Sauvignon, 6% Syrah, 5% Tannat, 4% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 2% Pinot Noir, 2% Malbec
Maturità:	2025-2039
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.