



2021 Mas de Daumas Gassac Rouge

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

Eccellente miscela della tenuta di culto

Descrizione del vino:

Mas de Daumas Gassac è una rinomata azienda vinicola nella 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". Situata vicino al villaggio di Aniane, la tenuta gode di una posizione geografica unica in una valle circondata dalle gole 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 con 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 d'agnello o bistecca au poivre.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Linguadoca-Rossiglione

Produttore:

Mas de Daumas Gassac

Valutazioni:

James Suckling 94/100, Score 19/20

Vinificazione:

12 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

2026-2040

Varietà d'uva:

84% Cabernet Sauvignon, 5% Pinot Noir, 3% Andere Rebsorten, 2% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Tannat, 2% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0497021

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:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	84% Cabernet Sauvignon, 5% Pinot Noir, 3% Andere Rebsorten, 2% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Tannat, 2% Cabernet Franc
Maturità:	2026-2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.