



2022 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

Descrizione del vino:

Giallo oro con riflessi verdi, note intense di pesca e miele al naso, pera matura al palato, nel complesso molto denso e ricco di aromi. Le viti sono piantate su parcelle calcaree 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 tra aromi e acidi. Un vino bianco unico e incomparabile, piacevole da bere anche da giovane, ma che può anche invecchiare meravigliosamente bene.

Nota di degustazione:

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.

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:

4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

48% Viognier, 19% Chenin Blanc, 13% Chardonnay, 13% Manseng, 7% Andere Rebsorten

Numero di articolo:

1091022

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

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	48% Viognier, 19% Chenin Blanc, 13% Chardonnay, 13% Manseng, 7% Altre Rebsorten
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi