2023 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:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Mas de Daumas Gassac
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	39% Viognier, 27% Chardonnay, 13% Manseng, 10% Chenin Blanc, 7% Muscat, 4% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	1091023

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

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:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	39% Viognier, 27% Chardonnay, 13% Manseng, 10% Chenin Blanc, 7% Muscat, 4% Sauvignon Blanc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch