

Mas de Daumas Gassac blanc 2015



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): R. Guibert (DAUMAS GASSAC)

Millésime: 2015

Appellation: IGP St G-le-Désert - Cité d'Aniane

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 14.5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Description du produit :

PRESENTATION DU MAS DAUMAS GASSAC

Commentaires sur ce Mas de Daumas Gassac blanc 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : *Toujours singulier, difficile à appréhender dans sa jeunesse, tirillé entre CO2 et sucre résiduel, ce blanc à l'exubérance aromatique presque alsacienne interpelle. Il est indéniablement sui generis.*

Guide Bettane et Desseauve 2017 : *16/20. Nez très racé, mangue, ananas confit, abricot, vanille douce, notes florales et grande minéralité, bouche charnue, généreuse, puissante, aromatique, suffisamment vive pour être équilibrée. Très raffiné. Apogée de 2016 à 2022.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cépages :

- Viognier du Rhône, chardonnay de Bourgogne, petit manseng des Pyrénées, chenin de Loire et quinze autres cépages rares.

Conditions climatiques : Le millésime 2015, "un Millésime septentrional !" Des conditions climatiques parfaites : un hiver et un printemps sec, un début d'été extrêmement chaud et de belles pluies en août signent la naissance d'un grand millésime. Les premières dégustations laissent apparaître un vin d'une grande onctuosité et d'une belle structure tannique parfaitement équilibrée grâce à une acidité remarquable. Un millésime tout en fraîcheur, malgré ses 12 grammes de sucre résiduel.

MAS de DAUMAS GASSAC Blanc : A déguster dans les trois premières années sur la beauté du fruit. Au-delà, de nouveaux saveurs apparaissent, proches de celles des Jerez ou des vieux Sauternes. Servir de préférence à 11-12°C, frais mais non glacé afin de conserver de somptueux arômes de fruits.

Les grands crus MAS DE DAUMAS GASSAC Rouge et Blanc proviennent exclusivement des terroirs de la haute vallée du Gassac : 40 hectares de vignobles plantés sous forme de petites clairières (une cinquantaine environ, d'un demi à un hectare chacune), entourées des 1 500 hectares de la magnifique forêt de garrigue d'Aniane. Sur des terroirs uniques, de grèzes et poussières glaciaires pour le rouge et de calcaire lutétien pour le blanc, n'ayant jamais reçu l'action mortelle des engrais chimiques modernes, près d'une quarantaine de variétés de cépages non clonées ont été complantées depuis 1971 par la famille Guibert. Respect de la vie et recherche de l'expression naturelle du terroir de la vallée du Gassac, aboutissant à de faibles rendements (37 hectos / hectare en moyenne), caractérisent l'esprit des vins de Daumas Gassac. Des vins vivants détenant un immense potentiel aromatique ! Ces deux Grands Crus ont acquis depuis leur création une notoriété mondiale.

Description brève du produit :

Un assemblage de nombreux cépages, vinifiés et élevés dans les règles de l'art pour assumer la réputation d'un Grand Cru dans d'un grand millésime ! A déguster jusqu'en 2018.