

Mas de Daumas Gassac rouge 2012 Magnum



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2012

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

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS DAUMAS GASSAC

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Mas de Daumas Gassac rouge 2012 Magnum

Guide Bettane + Desseauve : 16/20. *Nez superbe de profondeur et de complexité, le fruit est large et très mûr, le boisé bien intégré, la minéralité appuyée, la bouche est ample et serrée, avec une trame tannique imposante, une grande persistance des arômes et une vigueur remarquable. Du charme et du potentiel. Apogée 2015-2022.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 (août 2015) : 16/20. *Pour un jeune daumas gassac, le 2012 est déjà abordable ; complexe et toujours original dans ses arômes (myrtille, paprika, terre battue...), il se développe au fil d'une matière vive, bien capitonnée, fidèle à la ligne du cru mais avec un tempérament particulièrement épanoui.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Dénomination : IGP St Guilhem-le-Désert – Cité d'Aniane.

Date des vendanges : (vendanges manuelles) 17 septembre – 27 septembre 2012 (8 jours).

Cépages :

- 75,6% Cabernet Sauvignon.
- 5,5% Merlot.
- 4,4% Tannat.
- 3,9% Cabernet Franc.
- 1,8% Malbec.
- 1,8% Pinot noir.
- 7% variétés rares : Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Armigne, Arenie, Bastardo, Saperavie, Tchkaveri, Montepulciano, Areni Noir, Tchekavesi, Souzon, Brancalleo, Petit Verdot, Carmenere, Abouriou et Plavac Mali.

Conditions climatiques :

Après un hiver froid et sec, suivi d'un printemps frais et pluvieux, la végétation a pris son temps pour se développer cette année. Conséquence : 15 à 20 jours de retard par rapport à 2011 sur la floraison et pratiquement la même chose en ce qui concerne la véraison.

Un mois de juillet frais et sec, suivi d'un mois d'août plutôt chaud mais toujours sec.

Vendanges : « les précipitations reçues ce matin amènent la gorgée d'eau qui semble faire de cette vendange une récolte 5 étoiles ! »

Samuel GUIBERT

Age moyen des vignes : 40 ans.

Rendements : 35 à 45 hl/ha.

Production totale : 100.000 bouteilles et 3000 magnums.

Degrés d'alcool : 13,37% Vol.

Acidité totale (H₂SO₄) : 3,33.

Ph : 3,63.

Folin : (richesse des tanins) 56.

Glycérol : (onctuosité) 6,7.

Extrait sec : (« la mâche ») 26,8.

MAS de DAUMAS GASSAC Rouge : Vin de très longue garde, pouvant être bu sur le fruit les cinq premières années, exquis à sept ans, bouleversant après vingt ans.

Pour profiter pleinement du fabuleux potentiel d'un Daumas Gassac Rouge : ouvrir et carafier de

2 à 4 heures à l'avance, bouchon sur carafe, laisser décanter une demi-journée à température ambiante, servir à 18°-19°C. Pour les anciens millésimes, il est préférable de ne pas trop décanter à l'avance.

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**, 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 :

Finesse, puissance, longueur et rondeur gourmande...