

Mas de Daumas Gassac rouge 2020



Prix du produit :

294,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2020

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

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS DAUMAS GASSAC + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas de Daumas Gassac rouge 2020

Commentaires du domaine au moment de nous communiquer notre - trop faible - allocation pour l'année :

Ce qui caractérise le mieux le millésime 2020 est la sérénité climatique de l'année : Un hiver frais mais sans gel ni froid intense, un bel apport hydrique juste avant la floraison, suivi d'un été doux, chaud, mais sans aucun épisode brutal de canicule ou de sécheresse.

Ce millésime présente un équilibre analytique presque parfait! Mais au-delà de son magnifique potentiel de garde, ce qui nous marque le plus sur ce millésime aux tannins profonds et soyeux, c'est son exceptionnelle élégance, sa délicatesse, son ouverture aromatique.

Malgré de très bonnes conditions climatiques, nous restons sur une faible production, la magie du terroir de la vallée de Gassac opère sur la profondeur de nos vins au sacrifice de faibles rendements.

Fiche technique rédigée par le domaine :

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles) 24 Août – 21 septembre 2020 (17 jours).

Cépages :

- 71% Cabernet Sauvignon
- 6% Syrah
- 4% Merlot,
- 3% Cabernet Franc,
- 3% Petit Verdot,
- 2% Malbec,
- 2% Pinot Noir,
- 5% Tannat,
- 4% variétés rares : Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Armignone, Arenie, Bastardo, Saperavie, Tchkaveri, Montepulciano, Areni Noir, Tchekavesi, Souzon, Brancalleo, Carmenere, Abouriou et Plavac Mali.

Conditions climatiques : L'hiver a été frais sans froid mordant, ni neige. S'en est suivi un printemps avec une pluviométrie équilibrée permettant une arrivée à maturité des baies tout en douceur.

Des conditions climatiques douces ont permis aux bourgeons d'éclorre délicatement. Un été sans canicule, une chaleur sans brutalité, avec des journées à 28°C en moyenne et des nuits fraîches - entre 10°C et 12°C.

Le samedi 15 août un orage éclata au-dessus du domaine. Recouvrant ainsi le vignoble d'un élément encore plus précieux que l'or... Véritable bénédiction ! En l'espace d'une nuit, nous sommes passés d'une « belle » vendange à une vendange « exceptionnelle ».

Ce millésime a une personnalité authentique rappelant les premiers millésimes du domaine.

Age moyen des vignes : 43 ans.

Rendements : 25 hl/ha.

Degrés d'alcool : 13,5 % Vol.

Acidité totale : 3,47.

Ph : 3,53.

Folin (richesse des tanins) : 59

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 carafer 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 :

Un millésime 2020 qui mérite quelques années de patience.