

Mas de Daumas Gassac blanc 2021



Prix du produit :

50,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2021

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

Cépage dominant: viognier

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Mas de Daumas Gassac blanc 2021

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Millésime 2021

L'année 2021 fut marquée par un violent épisode de gel touchant une grande partie du vignoble français. Entre le 31 mars et le 16 avril, la vallée du Gassac ne fut pas épargnée, la température descendit à plusieurs reprises jusqu'à -5°C, emportant ainsi une grande partie de la récolte. Le Mas de Daumas Gassac blanc 2021 est à ce jour, le millésime le plus rare depuis la création du domaine!

L'été qui suivit fut pluvieux, environ 40mm sur le mois de juillet et 40mm sur le mois d'août, avec des températures plutôt fraîches nous faisant heureusement échapper à la canicule.

Les raisins sont finalement arrivés à maturité plus tardivement, avec un début de vendange le 6 septembre, contre le 23 août l'an passé. Cette lente maturité préserva la complexité aromatique de nos raisins et révéla la fraîcheur de notre vallée. Un millésime remarquable, tant par sa rareté

que par son profil unique.

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles) 6 – 24 Septembre 2018 .

Cépages :

- 28% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 23% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 20% Chardonnay (origine des bois : Comptes Lafon).
- 12% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 17% variétés rares : Bourboulenc, Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Ottonel, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France), Neherleschol (Israël), Petite Arvine, Amigne (Suisse), Sercial de Madère (Portugal), Khondorni, Tchilar (Arménie), Albarino (Espagne), Falanghina, Fiano, Grechetto todi (Italie).

Age moyen des vignes : 34 ans.

Rendements : 25 hl/ha.

MAS de DAUMAS GASSAC Blanc: A déguster dans les trois premières années sur la beauté du fruit. Au-delà, de nouvelles 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 hectolitres / 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 richissime de nombreux cépages complémentaires, vinifiés et élevés dans les règles de l'art pour assumer la réputation de Daumas Gassac comme le pionnier des grands crus

du Languedoc.

Le Mas de Daumas Gassac blanc 2021 est, à ce jour, le millésime le plus rare depuis la création du domaine.