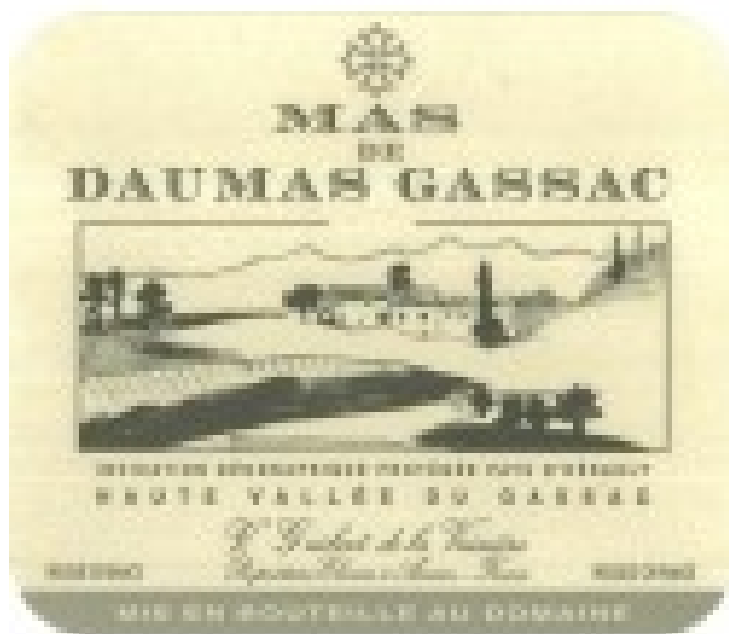


Mas de Daumas Gassac rouge 2013



Prix du produit :

41,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2013

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

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Description du produit :

PRESENTATION DU MAS DAUMAS GASSAC

Commentaires sur ce **Mas Daumas Gassac rouge 2013** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 17/20. *D'un abord réservé, mais d'une très belle pureté et d'une droiture supérieure, ce millésime dégage beaucoup d'énergie. Nous admirons sa fraîcheur, sa sveltesse sans verdeur ni angulosité. Il y a un surcroît de chair par rapport aux millésimes précédents.*

Guide Bettane et Desseauve 2016: *Le 2013 est extrêmement raffiné. Les arômes sont complexes et épanouis, fruit bien mûr, violette, pivoine, boisé subtil, résineux, la bouche est franche, vigoureuse, tonique, avec un fruit énergique et une finale sur la fraîcheur particulièrement harmonieuse. Apogée de 2016 à 2022.*

Robert Parker's Wine advocate (Jeb Dunnuck - avr. 2016) : *The most concentrated in the lineup, the 2013 IGP Saint Guilhem le Desert Mas de Daumas Gassac is mostly Cabernet Sauvignon, yet includes small amounts of Merlot, Tannat, Cabernet Franc, Malbec, Pinot Noir*

and others. Aged 12-18 months in barrel, it offers lots of cherry pit, sappy garrigue, graphite, pepper and black raspberries to go with medium-bodied richness, good acidity and a vibrant, balanced profile that should allow it to evolve nicely over the coming 10-15 years. Drink 2016-2031.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cépages (âge moyen des vignes 42 ans):

- 72% Cabernet Sauvignon.
- 5% Merlot.
- 5% Tannat.
- 4% Cabernet Franc.
- 2% Malbec.
- 2% Pinot Noir.
- 9% 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 : Un hiver et un printemps humides et pluvieux ont retardé la végétation. Floraison le 6 juin. Un été sec avec des chaleurs modérées. Parfait pour la vigne, véraison lente et longue, le fruit a eu le temps de murir à son rythme, ce qui a fourni une excellente qualité aux fruits.

Vendange : 100% manuelle, du 23 septembre au 4 octobre 2013 par beau temps, sec et chaud. Cueillette retardée par la véraison tardive.

Rendements : 35 à 45 hl/ha.

Degré d'alcool: 13,5% Vol. - Acidité totale: 3,42 - Ph: 3,55 - Folin: (richesse des tanins): 55

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.

MAS de DAUMAS GASSAC Rouge : 70% cabernet sauvignon et vingt autres cépages. 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 entre 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.

Description brève du produit :

Millésime superbe en Languedoc, domaine pionnier et unique, une grande bouteille de garde. 16,5/20 B&D.