

MAS  
DE  
DAUMAS GASSAC



Moulin de GASSAC

Haute Vallée du Gassac  
34150 ANIANE / FRANCE

Tel. : +33 (0)4 67 577 128

[prives@daumas-gassac.com](mailto:prives@daumas-gassac.com)

[www.daumas-gassac.com](http://www.daumas-gassac.com)

## Mas de Daumas Gassac Rouge 2022

45<sup>ème</sup> Millésime – « Une année solaire »

*La Nature crée, le vigneron façonne.*

*Ce 45<sup>ème</sup> Grand Vin du Mas de Daumas Gassac marque l'histoire du domaine : une succession d'évènements climatiques font de cette année un millésime mémorable !*

*L'hiver est plutôt froid ; le printemps clément et suffisamment pluvieux. En juin, le démarrage de la récolte est estimé à début septembre.*

*Le début de l'été est quant à lui particulièrement sec : pratiquement 2 mois sans aucune précipitation !*

*Mi-août, vient le moment de prendre la décision la plus importante de cette récolte : démarrer les vendanges alors que la vigne n'a pas encore atteint la maturité phénolique, celle qui définit les arômes, ou attendre et prendre le risque de tout perdre...*

*Mère Nature fait bien les choses, un orage éclate le weekend du 15 août, nous offrant ainsi son bien le plus précieux... près de 100mm d'eau sous la forme d'une fine pluie pénétrante ! Une bénédiction pour la vigne, apportant la nourriture nécessaire aux baies pour terminer leur maturité et conserver une fraîcheur exceptionnelle.*

*Les vendanges démarrent finalement par les blancs le 24 août, puis se poursuivent du 5 au 26 septembre par les rouges. En conclusion, l'année 2022 se catégorise comme « **millésime tardif** », la marque des très grandes années !*

### En cave

*De rapides fermentations pour le Cabernet Sauvignon – entre 5 et 10 jours en moyenne, suivies par de longues macérations (environ 26 jours) en cuve inox.*

*Ce n'est qu'à la fin octobre que le dernier raisin est pressé. S'en suivent les fermentations malolactiques qui se terminent en moins de 10 jours !*

*Début novembre, l'assemblage du Rouge 2022 est pratiquement finalisé et le vin est entonné à la mi-novembre dans près de 250 barriques bourguignonnes. Moins de 15% de bois neuf assemblé à des barriques de 2 à 6 ans d'âge.*

*Destiné à poursuivre son élevage dans nos chais souterrains jusqu'au printemps 2024, le Mas de Daumas Gassac Rouge 2022 est encore jeune. Cependant, à la dégustation se profilent déjà :*

- *Un nez puissant et envoûtant,*
- *Une bouche riche de saveurs, toute en souplesse et finesse,*
- *Et une finale généreuse, élégante, savoureuse, marquée d'une grande fraîcheur*

*L'année 2022 récompense la patience, un véritable pari sur la Nature pour ce millésime solaire.*

*En attendant d'avoir le plaisir de vous accueillir sur notre domaine et en vous remerciant de votre fidélité.*

*Cordialement,*

Famille GUIBERT  
Aniane, le 30 Juin 2023

