

MAS DE DAUMAS GASSAC



BLANC DE RAISINS BLANCS

2019

RÉCOLTÉ-VINIFIÉ-ÉLEVÉ-MIS EN BOUTEILLE
AU MAS DE DAUMAS GASSAC, ANIANE - FRANCE

Encépagement :

Viognier 32% - Petit Manseng 19%
Chardonnay 18% - Chenin 14%
et Variétés Rares 17%

Terroir de grèzes calcaires.

Accroché à un contrefort du Larzac.
Micro-climat froid qui protège l'acidité et exalte
la remarquable complexité aromatique.

Culture respectueuse de l'environnement
20 hectolitres/hectare

SERVIR À 10°/12°C

SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT CITÉ D'ANIANE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



PRODUIT DE FRANCE
CONTIENT DES SULFITES 14% vol.
CONTAINS SULFITES 750 ml
ENTHÄLT SULFITE

* Les informations d'encépagements
peuvent différer de la contre étiquette.

MILLÉSIME : 2019

Dénomination :

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

2 Septembre – 9 Septembre 2019 (3 jours).

Cépages :

- 32% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 19% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 18% Chardonnay (origine des bois : Comtes Lafon).
- 14% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 17% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France), Fiano (Italie).

Conditions climatiques :

Le millésime est marqué par un temps sec et chaud. Nous avons connu le niveau de précipitations le plus faible depuis des années (187 ml), comme en 1989, 1990 et 2010... Ces conditions climatiques extrêmes permettent à la vigne d'exceller ! Le 29 juin dernier, un évènement impressionnant a eu de fortes répercussions sur notre production : les températures ont atteint 50°C et ce pendant 5 heures.

Toutefois le prodigieux climat de la vallée du Gassac, avec ses nuits fraîches en été, nous a offert un millésime exceptionnel mais rare. Cette formidable harmonie climatique a permis aux raisins d'arriver lentement et délicatement à maturité.

Ces excellentes conditions sont la signature des plus grands vins. 2019 est un millésime racé ; associant élégance et puissance. Des arômes craquants de fruits parfaitement mûrs, dominés par la mûre et la myrtille, tapissent la bouche. Des notes épicées et des tanins délicats. Très belle longueur en bouche.

Age moyen des vignes : 33 ans.

Rendements : 20 hl/ha.

Degrés d'alcool : 14% Vol.

Acidité Totale (H2SO4) : 3,79

Ph : 3,31

Sucre résiduel : 2,8 g.