


MAS
DE
DAUMAS GASSAC
BLANC 2021



ASSEMBLAGE

31% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
23% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
13% Chardonnay (origine des bois : Comtes Lafon).
5% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
28% Variétés rares : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d’Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France), Fiano (Italie).

CONDITIONS CLIMATIQUES

L’année 2021 a été marquée par un hiver froid, qui a fait place, au mois d’avril à un violent épisode de gel, touchant aussi une grande partie du vignoble français. Entre le 31 mars et le 16 avril, la température est descendue à plusieurs reprises jusque -5°C au coeur de la vallée, emportant ainsi une partie de la récolte.

DÉGUSTATION

A déguster jeune pour retrouver sa magnifique palette aromatique ou conserver au minimum 3 ans, pour découvrir des notes de miel et de fruits confits. Se marie à merveille avec des huîtres gratinées, foie gras poêlé, noix de Saint-Jacques à la crème et aux agrumes. Inoubliable à l’apéritif, servi entre 10°C et 12°C !

BLANC DE RAISINS BLANCS
2021

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

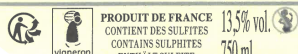
Encépagement :
Viognier 31% - Petit Manseng 23%
Chardonnay 13% - Chenin 5%
et Variétés Rares 28%

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
30 hectolitres/hectare

SERVIR À 10°/12°C

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



PRODUIT DE FRANCE
CONTIENT DES SULFITES
750 ml

13,5% vol.
750 ml

DÉNOMINATION : IGP Saint-Guilhem-le-Désert - Cité d’Aniane

DATE DES VENDANGES MANUELLES : 9 septembre – 12 septembre (4 jours)

VINIFICATION : Macération pelliculaire de 5 à 7 jours, fermentation en cuve inox

SOLS : Grèzes calcaires et Calcaire lutécien blanc

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 36 ans

RENDEMENT : 25 hl/ha

ÉLEVAGE : 2 à 4 mois en cuve inox

DEGRÉ D’ALCOOL : 13,5 % vol

PH : 3,36

ACIDITÉ TOTALE : 3,87

SUCRE RÉSIDUEL : 5,9 g

