

MAS
DE
DAUMAS GASSAC
BLANC 2022



ASSEMBLAGE

Viognier 48 % (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
Petit Manseng 13 % (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
Chardonnay 13 % (origine des bois : Comtes Lafon).
Chenin Blanc 9 % (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
Variétés rares 17 % : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France), Fiano (Italie).

CONDITIONS CLIMATIQUES - RICHE & AÉRIEN

L'année 2022 a été marquée par un hiver froid suivi d'un été historiquement sec avec des chaleurs fortes et constantes. Le mardi 16 août, l'orage redessine le millésime en apportant 80 mm de pluie au vignoble. Une véritable bénédiction pour la récolte à venir qui réunit les conditions pour s'inscrire parmi les plus grandes années : les maturités phénoliques reprennent une croissance lente et les raisins gagnent une fraîcheur rare et exceptionnelle.

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 2022

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

Encépagement :
Viognier 48% - Chardonnay 13%
Manseng 13% - Chenin 9%
et Variétés Rares 17%

Terroir de grèzes calcaires.
Acroché 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
CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE
13,5% vol.
750 ml

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

DATE DES VENDANGES MANUELLES : 29 août – 02 septembre 2022 (5 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 : 4 mois en cuve inox

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,4 % vol

PH : 3,28

ACIDITÉ TOTALE : 3,56

SUCRE RÉSIDUEL : 6,4 g