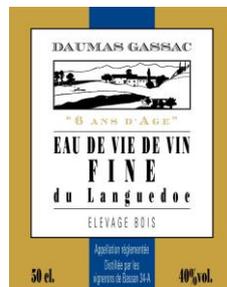


MAS DE DAUMAS GASSAC

EAU DE VIE FINE DU LANGUEDOC



Dans l'élevage du grand rouge Daumas Gassac, l'opération des soutirages, se répète au moins quatre fois. Chaque fois, nous écartons du Grand Vin, 15 à 20 litres de vin en fond de barrique, vin chargé en dépôts de sédimentation.

Cette opération augmente sensiblement la splendeur du « Grand Vin » qui s'en trouve affiné.

Ce sont ces vins rouges de fond de barrique, qui sont distillés.

Distillation très fine, qui écarte le premier alcool et la fin de distillation, pour ne garder que le cœur de l'alcool distillé.

Séparément, nous préparons une distillation venant de Viognier et quelques autres cépages.

Intervient ensuite un assemblage très secret, entre les deux couleurs d'alcool, dans des proportions très savantes. Enfin, intervient une période d'élevage, que nous situons à deux ans minimum.

Lorsqu'on goûte cette Eau de Vie fine, le message aromatique du Terroir Daumas Gassac éclate en bouche, allié à une douceur, une finesse, une onctuosité sans égale. Cette fois encore, à travers son Eau de Vie, Daumas Gassac rime avec totale originalité et splendeur des arômes.

