

MAS DE DAUMAS GASSAC

MILLÉSIME : 2019

Dénomination :

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

5 septembre – 21 septembre 2019 (8 jours).

Cépages :

- 78% Cabernet Sauvignon,
- 4% Merlot,
- 3% Cabernet Franc,
- 3% Pinot Noir,
- 3% Petit Verdot,
- 3% Tannat,
- 2% Malbec,
- 4% variétés rares : Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carménère (France), Tempranillo (Espagne) Abouriou (France).

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 : 43 ans.

Rendement : 25 hl/ha.

Degrés d'alcool : 14 % Vol.

Acidité totale : 3,45

Ph : 3,46

Folin (richesse des tanins) : 60



MILLÉSIME
2019

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

Encépagement :
Cabernet Sauvignon 78% - Merlot 4% - Cabernet Franc 3%
Petit Verdot 3% - Pinot Noir 3% - Tannat 3%
Malbec 2% - Variétés Rares 4%

Terroir de grèzes glaciaires profondes.
Micro-climat frais.

Culture respectueuse de l'environnement.
Vinification traditionnelle. Élevage en fûts de chêne.
Ce grand vin puissant, complexe, original,
peut se boire en fruit de 3 à 5 ans,
en maturité de 10 à 15 ans,
en majesté de 15 à 25 ans.

SERVIR À 18°/19°C.

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



PRODUIT DE FRANCE
CONTIENT DES SULFITES
CONTAINS SULFITES
ENTHÄLT SULFITE

14% vol.
750 ml

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