


MAS
DE
DAUMAS GASSAC
ROUGE 2020



MILLÉSIME
2020

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

Encépagement :
Cabernet Sauvignon 71% - Syrah 6% - Tannat 5%
Merlot 4% - Cabernet Franc 3%
Petit Verdot 3% - Pinot Noir 2% - Malbec 2%
Variétés Rares 4%

Terroir de grèzes glaciaires profondes.
Micro-climat frais.

Culture respectueuse de l'environnement.
Vinification traditionnelle. Elevage 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
EXTRAIT SULFITE

13,5% vol.
750 ml

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 71 %,
Syrah 6 %, Tannat 5 %, Merlot 4 %,
Cabernet Franc 3 %, Petit Verdot 3 %,
Pinot Noir 2 %, Malbec 2 %,
Variétés rares 4 %: Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carmé-
nère (Chili), Tempranillo (Espagne) Abouriou (France).

CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver a été frais sans froid mordant, ni neige. S'en est suivi un printemps avec une pluviométrie équilibrée permettant une arrivée à maturité des baies tout en douceur.

Des conditions climatiques douces ont permis aux bourgeons d'éclore délicatement. Un été sans canicule, une chaleur sans brutalité, avec des journées à 28°C en moyenne et des nuits fraîches - entre 10°C et 12°C. Le samedi 15 août un orage éclata au-dessus du domaine. Recouvrant ainsi le vignoble d'un élément encore plus précieux que l'or... Véritable bénédiction ! En l'espace d'une nuit, nous sommes passés d'une « belle » vendange à une vendange « exceptionnelle ».

Ce millésime a une personnalité authentique rappelant les premiers millésimes du domaine.

DÉGUSTATION

A déguster jeune (dans les 3 ans) pour apprécier ses superbes arômes de fruits. Ensuite boire après sa cinquième année ou garder pendant de longues années (15 - 20 ans) pour apprécier ses caractéristiques de grand vin de garde. Se marie à merveille avec les viandes rouges, le gibier (tout particulièrement le sanglier) et les fromages. Inoubliable si bien carafé à l'avance (au moins 3 ou 4 heures avant de servir !

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

DATE DES VENDANGES MANUELLES : 03 – 21 septembre 2020 (8 jours)

VINIFICATION : Vinification d'extraction lente, de remontage délicat et d'infusion, longue fermentation et macération, pas de filtration

SOLS : Grèzes glaciaires rouges

RENDEMENT : 35 hl/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 43 ans

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5 % vol

ÉLEVAGE : 12 à 15 mois en fût de chêne (barriques âgées de 1 à 7 ans)

PH : 3,53 **ACIDITÉ TOTALE** : 3,47 **FOLIN (RICHESSE DES TANINS)** : 59

