


MAS
DE
DAUMAS GASSAC
ROSÉ FRIZANT 2023



Le Rosé Frizant se boit très frais, il rafraîchit la soif, enchante la gourmandise et dissipe la morosité !

Vous trouverez dans la bouteille une vraie fontaine de Jouvence ; une fontaine comme la Vallée du Gassac en nourrit le secret.

DÉNOMINATION

Vin de France.

SOLS

Argile blanc.

CÉPAGES

65 % Cabernet Sauvignon et 35 % Mourvèdre.

VINIFICATION

Saignée à basse température puis fermentation en cuve close.

ÉLEVAGE

En cuve inox.

RÉCOLTE

100 % manuelle.

DEGRÉ

12 % vol.

RENDEMENT

45 hl/ha.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Champenoise.

DÉGUSTATION

Servir entre 4°C et 6°C.

