


MAS
DE
DAUMAS GASSAC
ROUGE 2023



ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon	75%
Merlot	5%
Pinot	5%
Tannat	4%
Cabernet Franc	2%
Petit Verdot	2%
Variétés rares	7% : Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carménère (Chili), Tempranillo (Espagne) Abouriou (France).

CONDITIONS CLIMATIQUES

L'année est principalement marquée par une forte sécheresse avec -30% d'eau par rapport à la moyenne. En rétrospective, nous avons connu un automne sec, un hiver peu froid, de petites pluies régulières tout au long du printemps pour finir sur un été des plus sec avec seulement 20mm d'eau sur juillet et août !

Grâce au micro-climat et aux soins apportés aux vignes par nos équipes, les baies ont bénéficié d'un mûrissement lent et sain et cela, malgré la sécheresse et l'épisode de canicule arrivé une semaine avant la vendange.

DÉGUSTATION

A déguster jeune (dans les 7 ans) pour apprécier ses superbes arômes de fruits. Ensuite boire en maturité (de 7 à 14 ans) ou garder pendant de longues années (15 - 20 ans et plus) pour apprécier ses caractéristiques de grand vin de garde. Se marie à merveille avec les viandes rouges (tout particulièrement l'agneau), le gibier 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 : 31 août - 13 septembre 2023 (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** : 30 hl/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 43 ans **DEGRÉ D'ALCOOL** : 14 % vol.

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

PH : 3,62 **ACIDITÉ TOTALE** : 3,53 **FOLIN (RICHESSSE DES TANINS)** : 61

MILLÉSIME
2023

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

Encépagement :
Cabernet Sauvignon 75% - Merlot 5%
Pinot 5% - Tannat 4% - Cabernet Franc 2%
Petit Verdot 2% - Autres Cépages 7%

Terroir de grès glaciaires profondes.
Micro-climat frais.

Culture respectueuse de l'environnement. **Ingrédients & nutrition**
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.

E (100 ml) = 208 kJ / 79 kcal

SERVIR À 18°/19° C.

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

 **PRODUIT DE FRANCE**
CONTIENT DES SULFITES
EXTRAÏT SULFITE

14% vol.
750 ml

