


Vin 2008
Nos 6000 meilleurs vins
de France

MILLAU




Mas Daumas-Gassac



Contact(s) : Carole Evans

34150 Aniane

☎ 04 67 57 71 28 – 📠 04 67 57 41 03

Email : contact@daumas-gassac.com

Internet : www.daumas-gassac.com



En vingt-cinq ans, Aimé Guibert a propulsé ce terroir du néant au firmament mondial. Il n'est pas seulement le vigneron qui se dresse contre Mondavi il est aussi un producteur avec du flair et notamment avec le choix, sous les conseils du génial Emile Peynaud, d'implanter du cabernet sauvignon non-cloné. Depuis 1978, ses cuvées sont d'une qualité exemplaire et son engagement est toujours aussi fort. Son activité de négoce, sous le nom de Moulin de Gassac, a permis de faire progresser une des coopératives les plus pauvres du Languedoc et de s'imposer au niveau mondial. Le blanc n'a que rarement été aussi beau, suave et nerveux. Il mêle des notes d'abricot, de miel, de vanille, d'agrumes et d'aubépine. Le rouge devra être carafé après un séjour en cave pour lui laisser prendre du volume et faire apparaître toute la complexité d'un vin de fruits, aux notes animales.

Appellation principale : VDP de l'Hérault

📍 VDP de l'Hérault Mas de Daumas Gassac
2006 : 19/20 40€

📍 VDP de l'Hérault
2005 : 18,5/20 35€

Surface du vignoble : 50 ha (rouges : 37 ha, blancs : 13 ha)

Cépages rouges : Malbec - Syrah - Cabernet sauvignon - Merlot - Cabernet franc - Pinot noir - Tannat

Cépages blancs : Chenin blanc (22,5%) - Chardonnay (22,5%) - Viognier (22,5%) - Petit Manseng (22,5%) - Autres (10%)

Age moyen des vignes : 30 ans

Vendange manuelle : 100%

Accès à la propriété : De Montpellier direction Millau, sortie Grignac.

Autres produits à la vente : Eaux-de-vie, vins de liqueur, vinaigre balsamique.