

MAS DE DAUMAS GASSAC



MOULIN DE GASSAC

Haute vallée du Gassac

34150 ANIANE / FRANCE

Tel. : 04.67.57.71.28 Fax : 04.67.57.41.03

prives@daumas-gassac.com

www.daumas-gassac.com

Guide Vins et Santé 2012

MAS DE DAUMAS GASSAC

Vin de Pays de l'Hérault

Rouge 2009

- Domaine familial créé en 1970 par Aimé et Véronique Guibert. Aujourd'hui Samuel, Gaël et Roman Guibert dirigent le domaine. Plus de 50 vignes en clairières pour 50 ha de vignoble, sur 100 ha de forêt méditerranéenne composent le Domaine. Ainsi enrichis des innombrables senteurs des arbustes méditerranéens, les crus Daumas Gassac expriment à merveille leur extrême complexité.
- Prix NC - 70% Cabernet Sauvignon + 15 autres cépages - Elevé entre 12 et 15 mois en fûts de chêne - A déguster sur le fruit dans les 3 ans ou attendre 7 ans. Garde 25 à 30 ans.



- Dans son écrin rouge sombre aux reflets châtain il se présente sous les meilleurs auspices. Le nez, qui commence à peine à éclore se montre d'une noblesse incomparable avec ses fruits rouges à l'alcool (griotte, fraise), ses plantes aromatiques (laurier, sauge), ses notes de sous-bois et de vanille fumée, ses accents de bois précieux. Puissant en bouche, tout en harmonie grâce à sa belle texture épaisse et ses tanins. Aromatique au palais il délivre des parfums de brandy, de clou de girofle, de pain grillé et de boisé vanillé. La cuvée incontournable par excellence à déguster sur une entrecôte saignante avec des cèpes au lard.
- IPT : 61 - 4291 mg/l de polyphénols totaux.
- 82,5 kcal par verre de 10 cl.
- 6,1 mg/l de resvératrol.

