



## Mas de Daumas Gassac Rouge 2020

### Une légende en devenir !

*Chers Amis du Mas de Daumas Gassac.*

#### **21ans déjà... !**

*En l'an deux-mille, à l'occasion d'un millésime exceptionnel, j'accomplissais mes premiers pas dans les subtilités de la vinification respectueuse du Mas de Daumas Gassac à côté de notre père, Aimé Guibert, Vigneron-fondateur du domaine. Deux décennies plus tard, Le Daumas 2020 - 43ème millésime vinifié par la famille Guibert - s'impose à son tour comme **un très grand seigneur...***

*Un vin né d'une année climatiquement sereine, fraîche mais sans gel, ni froid intense, avec un bel apport hydrique au moment idéal - juste avant la floraison et suivi d'un été doux, chaud, sans aucun épisode brutal de canicule ou de sécheresse.*

*Le 2020 s'est donc élaboré dans la félicité, avec un rendement moyen de 36hl/ha (sans vendange en vert), un alcool moyen aux alentours de 13,75 et de très belles acidités (3,42) et PH (3,50) et des IPT (indice folin) entre 69 et 54 - un équilibre analytique quasi parfait !*

*C'est un Daumas Gassac avec **un grand potentiel de garde aux tannins soyeux** qui est actuellement en cours d'élevage dans nos barriques bourguignonnes dont la moyenne d'âge varie entre 1 et 6 ans, conférant une complexité supplémentaire à un millésime harmonieux. Cet élevage devrait se prolonger de 9 à 11 mois encore, avec au minimum 2 soutirages pour affiner naturellement le vin.*

*A ce stade, au nez, les fruits rouges et le Cabernet Sauvignon sont les premiers arômes perceptibles, suivis de très fins arômes de cacao et torréfaction, principalement issus de l'élevage.*

*En bouche le 2020 est marqué par la subtilité de ses saveurs - cassis, cerise noire, moka, légère pointe vanillée..., la trame est à la fois structurée et toute en finesse. La finale a une belle longueur en bouche, les tannins sont soyeux, **avec beaucoup de puissance et tellement de finesse.***

***Un millésime à découvrir, une année enchanteresse, de velours et de soie !***

*En attendant le plaisir de vous accueillir dans nos chais, la famille Guibert vous remercie de votre fidélité.*

Famille GUIBERT

Aniane, le 30 mai 2021

