

SAS Moulin de
GASSAC
SÉLECTIONS PARCELLAIRES



Noeux en bouteille

du **1^{er} NOVEMBRE**
au **31 DÉCEMBRE 2025**




MAS
DE
DAUMAS GASSAC

FAMILLE
GUIBERT

www.daumas-gassac.com

*La fraîcheur de nos bulles, la force de notre spiritueux,
la délicatesse de notre vin de liqueur, et la finesse de nos grands vins de garde...*

Parmi nos vignobles Mas de Daumas Gassac et SAS Moulin de Gassac, nous avons soigneusement sélectionné des vins fins, **gourmands** et élégants, alliant **structure**, rondeur, **délicatesse** et fruité... Qu'ils soient tranquilles ou pétillants, rouges, blancs ou rosés, ces vins ont été choisis avec passion pour sublimer **vos tables de fête**.



ROSÉ FRIZANT 2024

Extra brut

12% vol.

Assemblage de cabernet sauvignon et de mourvèdre.
Pétillant naturel avec un bel équilibre entre le fruit et la fraîcheur.



VIN DE LAURENCE 2020

Vin de liqueur

15% vol.

Le sercial de l'île de Madère et le muscat petit grain de Mireval.
Un vin gras, ambré, d'une infinie complexité.



GIN BIO

Distillation lente

42% vol.

Ce GIN BIO est issu de la cueillette des plantes sauvages qui peuplent la garrigue du Mas de Daumas Gassac.



L'empreinte des terroirs

IGP PAYS D'HERAULT



COFFRET BOIS SIGNATURE

EDITION LIMITÉE

Des vins de caractère et d'élégance aux expressions uniques

LES PARCELLAIRES | **COMBE CALCAIRE ROUGE - COMBE CALCAIRE BLANC**

LES GRANDS TERROIRS | **ALBARAN - ÉLISE - ERAUS - FAUNE**



Les Parcellaires

AOP LANGUEDOC - IGP PAYS D'HÉRAULT



TÈRRA ROUGE

TÈRRA BLANC

COMBE CALCAIRE ROUGE

COMBE CALCAIRE BLANC

épicé & intense

profond & gourmand

grenache et syrah

grenache blanc
et roussanne

*A déguster avec
une viande de caractère*

*A déguster avec un
poisson ou des plats épicés*

structuré & fin

frais & complexe

syrah, cabernet sauvignon
et grenache

chardonnay,
grenache blanc et sauvignon

*S'accorde avec un chapon
rôti aux morilles.*

*Délicieux à l'apéritif ou sur
un poisson à chair délicate*



Les Grands Terroirs

IGP PAYS D'HÉRAULT



ALBARAN

ÉLISE

FAUNE

ERAUS

structuré & racé

fin & élégant

enchanteur & gourmand

frais & minéral

syrah et cabernet sauvignon

merlot et syrah

chardonnay et viognier

sauvignon blanc et rolle

*A savourer avec une viande
rouge ou un plat en sauce*

*A déguster avec une viande
blanche ou à l'apéritif*

*À savourer sur un foie gras
mi-cuit ou à l'apéritif*

*A déguster avec un poisson
grillé ou des coquillages*



GUILHEM ROUGE



GUILHEM BLANC



GUILHEM ROSÉ



L'incontournable

IGP PAYS D'HÉRAULT



<i>gourmand</i>	<i>vif & savoureux</i>	<i>frais & fruité</i>
syrah et grenache	grenache blanc, roussanne et rolle	cinsault et grenache
<i>A déguster avec une grillade</i>	<i>En accord avec les produits de la mer</i>	<i>Idéal avec un tartare de poisson</i>

Les vins de Cépages



IGP PAYS D'OC
AOP PICPOUL DE PINET



PINOT NOIR



CHARDONNAY



PICPOUL DE PINET

<i>délicat & fruité</i>	<i>gourmand & fruité</i>	<i>frais & équilibré</i>
<i>A déguster avec une volaille</i>	<i>Pour accompagner une salade ou du fromage</i>	<i>A déguster avec les fruits de la mer</i>



GRENACHE



SYRAH



MERLOT



CABERNET SAUVIGNON



SAUVIGNON



VIIGNIER

<i>tout en rondeur</i>	<i>tout en épices</i>	<i>tout en délicatesse</i>	<i>tout en profondeur</i>	<i>tout en fraîcheur</i>	<i>tout en longueur</i>
------------------------	-----------------------	----------------------------	---------------------------	--------------------------	-------------------------



BON DE COMMANDE



MAS DE DAUMAS GASSAC		QUANTITÉ LIMITÉE	PRIX	NB DE CAISSES	PRIX € TTC
Prix TTC départ chai - bouteille 75 cl					
IGP SAINT-GUILHEM LE-DESERT CITÉ D'ANIANE	MAS DE DAUMAS GASSAC ROUGE 2020 CB 1 blle	2 CB MAX	60 €		
	MAS DE DAUMAS GASSAC BLANC 2022 CB 1 blle	2 CB MAX	56 €		
	COFFRET BOIS 2 BOUTEILLES CB 2 blles MAS DE DAUMAS GASSAC ROUGE 2022 & BLANC 2023	2 CB MAX	106 € le coffret		
VIN DE LIQUEUR	MAS DE DAUMAS GASSAC VIN DE LAURENCE 2020 CB 1 blle	2 CB MAX	60 €		
DISTILLATION LENTE	GASSAC GIN BIO Carton 1 blle		49 €		

MAS DE DAUMAS GASSAC & SAS MOULIN DE GASSAC *		DE 1 À 4 CARTONS	À PARTIR DE 5 CARTONS REMISE 8 %	NB DE CARTONS	PRIX € TTC
Prix TTC départ chai - carton de 6 bouteilles uniquement - pas de panachage					
PÉTILLANT NATUREL EXTRA BRUT	MAS DE DAUMAS GASSAC ROSÉ FRIZANT 2024 <i>Disponible également en magnum - Nous contacter</i>	102,00€	93,84€		
AOP LANGUEDOC	TÈRRÀ <i>rouge</i> - CERTIFIÉ FR-BIO-01	81,00€	74,52€		
	TÈRRÀ <i>blanc</i> - CERTIFIÉ FR-BIO-01				
VITICULTURE RESPONSABLE TERRA VITIS IGP PAYS D'HERAULT	COFFRET BOIS SIGNATURE	70,00€ le coffret	64,40€ le coffret		
	COMBE CALCAIRE <i>rouge</i>	72,00€	66,24€		
	COMBE CALCAIRE <i>blanc</i>				
	ALBARAN <i>rouge</i>				
	ELISE <i>rouge</i> <i>Disponible également en magnum Nous contacter</i>	60,00€	55,20€		
	ERAUS <i>blanc</i>				
AOP LANGUEDOC	FAUNE <i>blanc</i> <i>Disponible également en magnum Nous contacter</i>				
	GUILHEM <i>rouge</i> - CERTIFIÉ FR-BIO-01	51,00€	46,92€		
	GUILHEM <i>rosé</i> - CERTIFIÉ FR-BIO-01				
IGP PAYS D'HERAULT	GUILHEM <i>blanc</i> - CERTIFIÉ FR-BIO-01				
	PICPOUL DE PINET <i>blanc</i> AOP PICPOUL DE PINET	63,00€	57,96€		
VITICULTURE RESPONSABLE TERRA VITIS IGP PAYS D'OC	CHARDONNAY <i>blanc</i>	54,00€	49,68€		
	PINOT NOIR <i>rouge</i>				
	MONOCÉPAGES CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH, GRENACHE - <i>rouges</i> SAUVIGNON, VIOGNIER - <i>blancs</i>	45,00€	41,40€		

* Millésime 2023 ou 2024 selon stocks disponibles au moment du retrait ou de l'expédition.

LIVRAISON EN FRANCE MÉTROPOLITAINE (hors Corse) ou RETRAIT AU DOMAINE	☐ De 1 à 23 bouteilles : 22 €	FRAIS DE PORT TOTAL € TTC
	☐ Dès 24 bouteilles : PORT OFFERT	
	☐ RETRAIT AU CHAI	

MODALITÉS DE LIVRAISON EN FRANCE MÉTROPOLITAINE (sauf retard exceptionnel).

Livraison du lundi au vendredi, **uniquement pendant la journée. Pas de livraison en étages possible.**

- **Commande jusqu'à 4 cartons** : par le transporteur Chronopost (livraison effectuée sous 24 à 48 h jours ouvrés après traitement de la commande)
- **Commande à partir de 5 cartons (sur palette)** : par le transporteur Schenker (livraison effectuée sous 7 jours ouvrés après traitement de la commande)

