


MAS
DE
DAUMAS GASSAC

BLANC 2023

ASSEMBLAGE

Viognier 39 % (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
Chardonnay 27 % (origine des bois : Comtes Lafon).
Petit Manseng 13 % (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
Chenin Blanc 10 % (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
Variétés rares 11 % : Sauvignon, Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d’Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France), Fiano (Italie).

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 - UN GRAND SEIGNEUR

Jolie robe d’un or profond et limpide.
Premier nez très floral (aubépine, accacia) s’ouvrant progressivement sur des notes délicates de fruits à chairs jaunes (abricot, pêche). En fond de verre une note saline presque iodée.

En bouche, un équilibre très énergique avec une attaque franche et plutôt vive que viennent adoucir de très belles notes de fruits murs (abricot, poire, pêche blanche), d’agrumes et d’amande fraîche. La finale est ronde autour de notes gourmandes (tarte amandine, frangipane) ; le tout soutenu par un léger grain de tanin et des amers, tout en délicatesse.

Se marie à merveille avec des huîtres gratinées, foie gras poêlé, noix de Saint-Jacques à la crème et aux agrumes.

Inoubliable à l’apéritif, servi entre 10°C et 12°C !

DÉNOMINATION : IGP Saint-Guilhem-le-Désert - Cité d’Aniane

DATE DES VENDANGES MANUELLES : 28 août – 06 septembre 2023

VINIFICATION : Macération pelliculaire de 2 à 3 jours, fermentation en cuve inox

SOLS : Grèzes calcaires et Calcaire lutécien blanc

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 36 ans

RENDEMENT : 25 hl/ha

ÉLEVAGE : 4 mois en cuve inox

DEGRÉ D’ALCOOL : 14,4 % vol

PH : 3,45

ACIDITÉ TOTALE : 3,70

SUCRE RÉSIDUEL : 5 g

