

MAS
DE
DAUMAS GASSAC
BLANC 2025



ASSEMBLAGE

Viognier	35% (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
Chardonnay	24% (origine des bois : Comtes Lafon).
Petit Manseng	15% (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
Chenin Blanc	10% (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
Muscat	6%
Variétés rares	10% : Sauvignon, Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat d’Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France), Fiano (Italie).

CONDITIONS CLIMATIQUES

Le millésime 2025 est né d’une année quasi-idéale, où chaque saison a joué sa partition avec justesse. L’hiver, froid et structurant, a préparé les sols, tandis qu’un printemps frais, épargné par le gel et généreux en pluies, a lentement reconstitué les réserves profondes de la vallée du Gassac.

L’été s’est ensuite installé sous un soleil franc et durable, chaud sans excès, laissant peu de place aux précipitations. Cette intense lumière a guidé la vigne vers une maturation sereine et précise, exigeant du vigneron une attention constante doublée d’une grande patience pour préserver la fraîcheur, l’équilibre et la tension du fruit.

DÉGUSTATION

À déguster jeune (dans les 2 à 3 ans) afin d’apprécier sa magnifique palette aromatique. Il pourra également être conservé de 5 à 15 ans (dans des conditions optimales de garde) pour révéler de subtiles notes de miel et de fruits confits. Inoubliable à l’apéritif, il se déguste idéalement entre 10 °C et 12 °C, ou carafé une heure à l’avance.

Il se marie à merveille avec des huîtres gratinées, un foie gras poêlé, un risotto, ou encore des noix de Saint-Jacques à la crème et aux agrumes.

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

DATE DES VENDANGES MANUELLES: 26 août – 02 septembre 2025

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

SOLS : Grèzes calcaires et Calcaire lutécien blanc

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 38 ans

RENDEMENT : 38 hl/ha

ÉLEVAGE : 5 mois en cuve inox

DEGRÉ D’ALCOOL : 13,5 % vol.

PH : 3,33

ACIDITÉ TOTALE : 3,57

SUCRE RÉSIDUEL : 4,3 g

