

# MAS DE DAUMAS GASSAC

## ROSÉ FRIZANT 2020



**Le Rosé Frizant se boit très frais, il rafraîchit la soif, enchante la gourmandise et dissipe la morosité !**

**Vous trouverez dans la bouteille une vraie fontaine de Jouvence ; une fontaine comme la Vallée du Gassac en nourrit le secret. Servir entre 4 et 6 °C.**

<b>Nom du Vin :</b>	Mas de Daumas Gassac Rosé Frizant.
<b>Région / Pays :</b>	Languedoc, France.
<b>Département :</b>	Hérault.
<b>Commune :</b>	Aniane (34150).
<b>Classification</b>	Vin de table
<b>Catégorie de vin effervescent :</b>	Vin mousseux.
<b>Sols :</b>	Argile blanc.
<b>Cépages :</b>	70% Cabernet Sauvignon, 30% Mourvèdre, Pinot noir, Sauvignon, Petit Manseng et Muscat.
<b>Vinification :</b>	Saignée à basse température puis fermentation en cuve close.
<b>Elevage :</b>	En cuve inox.
<b>Récolte :</b>	100% Manuelle.
<b>Rendement :</b>	45 hl/ha.
<b>Degré :</b>	11,5 % Vol.
<b>Conditionnement :</b>	Bouteille Champenoise

