

  
**MAS**  
**DE**  
**DAUMAS GASSAC**  
**ROUGE 2021**



**MILLÉSIME**  
**2021**

RÉCOLTÉ-VINIFIÉ-ÉLEVÉ-MIS EN BOUTEILLE  
AU MAS DE DAUMAS GASSAC, ANIANE - FRANCE

Encépagement :  
Cabernet Sauvignon 84% - Pinot Noir 5%  
Merlot 2% - Petit Verdot 2% - Tannat 2%  
Cabernet Franc 2% - Variétés Rares 3%

Terroir de grèzes glaciaires profondes.  
Micro-climat frais.

Culture respectueuse de l'environnement.  
Vinification traditionnelle. Elevage en fûts de chêne.  
Ce grand vin puissant, complexe, original,  
peut se boire en fruit de 3 à 5 ans,  
en maturité de 10 à 15 ans,  
en majesté de 15 à 25 ans.

SERVIR À 18°/19°C.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE  
SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT CITÉ D'ANIANE



PRODUIT DE FRANCE  
CONTIENT DES SULFITES  
CONTAINS SULPHITES  
ENTHÄLT SULFITE  
13% vol.  
750 ml

### ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 84 %,  
Pinot Noir 5 %,  
Merlot 2 %,  
Petit Verdot 2 %,  
Tannat 2 %,  
Cabernet Franc 2 %,

Variétés rares 3 % : Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carménère (France), Tempranillo (Espagne) Abouriou (France).

### CONDITIONS CLIMATIQUES - LE CHEF D'OEUVRE DE FINESSE

L'année 2021 a été marquée par un hiver froid qui a fait place, au mois d'avril, à un violent épisode de gel, touchant aussi une grande partie du vignoble français. Entre le 31 mars et le 16 avril, la température est descendue à plusieurs reprises jusque -5°C au cœur de notre vallée sauvage, emportant ainsi une partie de la récolte. Nous avons ensuite connu un été pluvieux, environ 40mm tombés sur le mois juillet et 40mm sur le mois d'août. Les températures fraîches ont permis une évolution lente des saveurs avec des maturités plus tardives que d'habitude : conditions climatiques typiques des grands crus. Un climat septentrional pour un millésime tout en finesse et fraîcheur !

### DÉGUSTATION

A déguster jeune (dans les 3 ans) pour apprécier ses superbes arômes de fruits. Ensuite boire après sa cinquième année ou garder pendant de longues années (15 - 20 ans) pour apprécier ses caractéristiques de grand vin de garde. Se marie à merveille avec les viandes rouges (tout particulièrement l'agneau), le gibier et les fromages. Inoubliable si bien carafé à l'avance (au moins 3 ou 4 heures avant de servir !)

**DÉNOMINATION** : IGP Saint-Guilhem-le-Désert - Cité d'Aniane

**DATE DES VENDANGES MANUELLES** : 16 – 24 septembre 2021 (6 jours)

**VINIFICATION** : Vinification d'extraction lente, de remontage délicat et d'infusion, longue fermentation et macération, pas de filtration

**SOLS** : Grèzes glaciaires rouges

**RENDEMENT** : 35 hl/ha

**ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 43 ans

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 13 % vol

**ÉLEVAGE** : 12 à 15 mois en fût de chêne (barriques âgées de 1 à 7 ans)

**PH** : 3,55

**ACIDITÉ TOTALE** : 3,35

**FOLIN (RICHESSE DES TANINS)** : 42