

MAS
DE
DAUMAS GASSAC
ROUGE 2024



ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon	84%
Merlot	4%
Pinot Noir	2%
Petit Verdot	2%
Cabernet Franc	2%
Variétés rares :	6% : Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carménère (Chili), Tempranillo (Espagne), Abouriou, Tannat (France).

CONDITIONS CLIMATIQUES

Le millésime 2024 s'est écrit au rythme d'un printemps généreux, dont les pluies espacées, ont offert à la vigne une réserve d'eau idéale et sereine. L'été qui suivit, chaud mais jamais excessif, a offert au terroir de Gassac une période de maturation tout en douceur.

Les pluies d'août, puis les 105 mm tombés avant la vendange, ont parachevé cette harmonie, guidant les raisins vers une maturité subtile et pleine de finesse. Il a fallu alors savoir attendre, jusqu'à la fin du mois, pour cueillir une vendange à son apogée.

DÉGUSTATION

À déguster jeune (dans les 3 à 4 ans) pour apprécier ses superbes arômes de fruits. Il pourra ensuite être apprécié à maturité (de 7 à 14 ans) ou conservé de longues années (de 15 à 20 ans et plus) afin de révéler toutes les caractéristiques d'un grand vin de garde.

Servir de préférence à 16-17 °C, carafé au moins 3 à 4 heures à l'avance, idéalement dans de grands verres de type Bourgogne.

Il se marie à merveille avec les viandes rouges (tout particulièrement l'agneau), le gibier, les aubergines et tomates farcies ainsi que les fromages.

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

DATE DES VENDANGES MANUELLES : 03 - 20 septembre 2024 (7 jours)

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

SOLS : Grèzes glaciaires rouges

RENDEMENT : 44 hl/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 44 ans

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5 % vol.

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

PH : 3,50 **ACIDITÉ TOTALE** : 3,55 **FOLIN (RICHESSSE DES TANINS)** : 52

MILLÉSIMÉ
2024
RÉCOLTÉ - VINIFIÉ - ÉLEVÉ
MIS EN BOUTEILLE AU MAS DE DAUMAS GASSAC
ANIANE - FRANCE

Cabernet Sauvignon 84% - Merlot 4%
Pinot 2% - Petit Verdot 2% - Cabernet Franc 2%
Autres Cépages 6%

Terroir de grèzes glaciaires profondes.
Micro-climat frais.

Culture biologique et respectueuse de l'environnement.
Vinification traditionnelle.
Élevage en barrique bourguignonne.
SERVIR À 18°/19°.

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

INCRÉMENTS & NUTRITION E (100 ml) : 312 kJ / 75 kcal
12,5% vol. - 750 ml

PRODUIT DE FRANCE

CONTIENT DES SULFITES - CONTIENS SULFITES
DROUILLERIE - ANCIENNES SULFITES
SANTÉ - SULFITES

