

# MAS DE DAUMAS GASSAC

## BLANC



A déguster jeune pour retrouver sa magnifique palette aromatique ou conserver au minimum 3 ans, pour découvrir des notes de miel et de fruits confits.

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

Inoubliable à l'apéritif !  
Servir entre 10°C et 12°C.

<b>Nom du vin</b>	Mas de Daumas Gassac Blanc
<b>Pays/Région</b>	France / Languedoc
<b>Dénomination</b>	IGP St Guilhem-le-Désert – Cité d'Aniane.
<b>Sols</b>	Sols de Calcaire lutétien blanc.
<b>Cépages</b>	25% Viognier – 25% Chardonnay – 25% Petit Manseng – 15% Chenin Blanc & 10% d'une collection de cépages dont le Courbu du Béarn, la petite Arvine du Valais, le Rhole de Provence, la Marsanne du Rhône et dix autres grandissimes variétés Européennes.
<b>Vinification</b>	Macération pelliculaire pendant 5 à 7 jours. Fermentation en cuve inox.
<b>Elevage</b>	Entre 2 à 4 mois en cuve inox.
<b>Récolte</b>	100% Manuelle.
<b>Rendement</b>	35 hl/ha
<b>Degré</b>	13 % Vol.
<b>Production Totale</b>	60 000 bouteilles.

