

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.

Nom du vin	Mas de Daumas Gassac Blanc
Pays/Région	France / Languedoc
Dénomination	IGP St Guilhem-le-Désert – Cité d'Aniane.
Sols	Sols de Calcaire lutétien blanc.
Cépages	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.
Vinification	Macération pelliculaire pendant 5 à 7 jours. Fermentation en cuve inox.
Elevage	Entre 2 à 4 mois en cuve inox.
Récolte	100% Manuelle.
Rendement	35 hl/ha
Degré	13 % Vol.
Production Totale	60 000 bouteilles.

