

*Alexandre VROLANT
(Responsable Qualité)*

The logo for Mas de Daumas Gassac, featuring a stylized cross with a central circle and four smaller circles at the ends of the arms.

MAS
DE
DAUMAS GASSAC

MAS DE DAUMAS GASSAC



	<p align="center">«FAUNE», Moulin de Gassac: 2016, Blanc, (13°)</p> <p><u>Elevage</u> Entre 4 à 5 mois en cuve inox.</p> <p><u>Cépage</u> 50% Viognier, 50% Chardonnay</p> <p><u>Robe</u> Or</p> <p><u>Nez</u> Fleur blanche</p> <p><u>Bouche</u> Belle acidité, vin équilibré</p> <p><u>Accord</u> apéritif, sur des fromages de chèvre ou sur des viandes blanches</p>
	<p align="center">«ELISE», Moulin de Gassac : 2016, Rouge, (14°)</p> <p><u>Elevage</u> Entre 8 à 9 mois en barrique.</p> <p><u>Cépage</u> 50% Syrah et 50% Merlot.</p> <p><u>Robe</u> Intense, violacé, belles larmes</p> <p><u>Nez</u> Fruits rouges gourmands</p> <p><u>Bouche</u> Vin jeune (mis en bouteille y'à 3 mois), belle matière légèrement astringente</p>
	<p align="center">«Mas de Daumas Gassac», IGP St Guilhem-le-Désert: 2013, Rouge, (13,5°)</p> <p><u>Elevage</u> 18 mois (Elevage par 1/3), moins de 10% bois neuf</p> <p><u>Cépage</u> 72% Cabernet Sauvignon, 5.4% Merlot, 5.3% Tannat., 3.8% Cabernet Franc, 2.5% Malbec, 2% Pinot Noir, 9% variétés rares : Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Armigne, Arenie, Bastardo, Saperavie, Tchkaveri, Montepulciano, Areni Noir, Tchekavesi, Souzon, Brancalleo, Petit Verdot, Carmenere, Abouriou et Plavac Mali.</p> <p><u>Robe</u> Grenat</p> <p><u>Nez</u> Intense & complexe, Evolué, Pruneau, légèrement Cuir</p> <p><u>Bouche</u> Très belle attaque soyeuse, tanins serrés, légère astringence, belle longueur</p> <p><u>Accord</u> Plat en sauce, Gibier</p>
	<p align="center">«Mas de Daumas Gassac», IGP St Guilhem-le-Désert: 2016, Rouge, (xx°)</p> <p><u>Elevage</u> 18 mois (Elevage par 1/3), moins de 10% bois neuf</p> <p><u>Cépage</u> 71% Cabernet Sauvignon, 6.4% Merlot., 4.8% Cabernet Franc., 3.8% Malbec. 3.0% Tannat., 2.5% Pinot Noir, 9.5% variétés rares : Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Armigne, Arenie, Bastardo, Saperavie, Tchkaveri, Montepulciano, Areni Noir, Tchekavesi, Souzon, Brancalleo, Petit Verdot, Carmenere, Abouriou et Plavac Mali.</p> <p><u>Robe</u> Violet foncé, belle brillance, belle concentration</p> <p><u>Nez</u> Puissant, Complexe, Dominante Fruits noires</p> <p><u>Bouche</u> Beaucoup de fruits, variabilité dans les bouteilles servies</p>
	<p align="center">«Mas de Daumas Gassac», IGP St Guilhem-le-Désert: 1994, Rouge, (13°)</p> <p align="center">Grande variabilité des bouteilles à la dégustation</p>

	<p>«Mas de Daumas Gassac», IGP St Guilhem-le-Désert: 2016, Blanc, (14°)</p> <p><u>Cépage</u> 27% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu). 25% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn). 21% Chardonnay (origine des bois : Comptes Lafon). 13% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray). 14% variétés rares : Bourboulenc, Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Ottonel, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France). Neherleschol (Israël), Petite Arvine, Amigne (Suisse), Sercial de Madère (Portugal), Khondorni, Tchilar (Arménie), Albarino (Espagne), Falanghina, Fiano, Grechetto todi (Italie).</p> <p><u>Robe</u> Or blanc</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez noix, 2^{ème} nez : fleurs blanches, pêche, agrumes</p> <p><u>Bouche</u> Très bel équilibre gras, acide, longueur très importante</p>
	<p>«Mas de Daumas Gassac», IGP St Guilhem-le-Désert: 1996, Blanc, (12,9°)</p> <p><u>Cépage</u> 31% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu). 30% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn). 28% Chardonnay. 10% variétés rares : Bourboulenc, Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Ottonel, Muscat Petit grain, Gros Manseng (France), Neherleschol (Israël), Petite Arvine, Amigne (Suisse), Sercial de Madère (Portugal), Tchilar (Arménie), Albarino (Espagne).</p> <p><u>Robe</u> Vieille Or</p> <p><u>Nez</u> Noix, Fruits secs rancio</p> <p><u>Bouche</u> Vin évolué, acidité, gras, ressemble à 1 vin du jura, puissance modérée, évolution vraiment surprenante qui s'explique surement par son sucre résiduel</p>



