



IGP ST-GUILHEM-LE-D., MAS DE DAUMAS GASSAC ROUGE (37.5 CL) – 2019



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Il est encore discret mais on peut déjà sentir poindre une vraie personnalité, marquée par des notes gourmandes de fruits noirs mêlées à une pointe de cacao torréfié - un assemblage présentant dès sa jeunesse une superbe complexité. La bouche laisse apparaître une grande puissance, mais sans manquer de fraîcheur, avec une structure élégante. La concentration et la trame tannique sont parfaitement équilibrées par l'acidité et le fruit.

Andrew Jefford : 92/100

James Suckling : 93/10.

PROVENANCE

LANGUEDOC-ROUSSILLON

APPELLATION

IGP ST-GUILHEM-LE-
DÉSERT

DOMAINE

MAS DE DAUMAS GASSAC

ENCÉPAGEMENT

80% DE CABERNET
SAUVIGNON ASSOCIÉS À
UNE COLLECTION DE 10
CÉPAGES DIFFÉRENTS.

LONGÉVITÉ

2020 - 2039

METS - VINS

CARRÉ D'AGNEAU,
CRÈME DE POIS CASSÉS
AU CUMIN • MAGRET
DE CANETTE AU MIEL
ET VINAIGRE DE XÉRÈS
• NOISETTES DE
CHEVREUIL.



ŒNOLOGIE

Le Mas de Daumas Gassac est situé au milieu du massif de l'Arboussas, sur un sol profond, parfaitement drainé, pauvre en humus et matières végétales, riches en oxydes minéraux. Ce terroir s'est formé lors de l'accumulation de grèzes glaciaires par le vent lors des glaciations de Riss, Mindel et Guntz.



VITICULTURE

Vinification classique médocaine - longue macération - pas de filtration. Elevage entre 12 à 15 mois en fût de chêne (barriques âgées de 1 à 7 ans).