



Vin de Pays de l'Hérault Haute Vallée du Gassac Mas Daumas Gassac 2006

Caractéristiques

Région :	Languedoc
Appellation :	Vin de Pays de l'Hérault
Encépagement :	80% Cabernet Sauvignon, 20% dix variétés cépages
Age moyen des vignes :	35 ans
Sous-sol :	Grèzes (poussières) glacières rouges
Situation :	Petites parcelles en clairières au milieu de forêt méditerranéenne
Production moyenne :	140 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	35 hl / ha
Vinification :	Traditionnelle
Elevage :	12 mois en fûts de chêne
Vinificateur :	Roman GUIBERT
Propriétaire :	Aimé GUIBERT

Analyse

Visuel :	Robe rubis à reflets violacés
Olfactif :	Le premier nez développe des senteurs intenses liées à l'élevage (torréfaction, café grillé). Derrière cet élevage pour le moins exubérant on distingue également quelques parfums de pruneaux et de cerises noires.
Gustatif :	L'imposant volume du vin rempli la bouche à tout les étages. La matière est présente, d'une belle puissance. Les tanins sont bien enrobés et la finale se fait sur le café.
Global :	Complet et puissant Daumas Gassac est bien une expression originale du Cabernet Sauvignon en Languedoc. Ce style extrait et fortement élevé à fait son succès.

Dix-verres

Apogée :	2008 – 2018
Prix estimé à ce jour :	40 € TTC épuisé
Accords mets - vin :	Daube de sanglier
Service :	Servir à 17 °C, carafier 1 heure