

MAS DE DAUMAS GASSAC BLANC

Årgång 2024

Art. nr 94576

Pris 649 kr

Storlek 750 ml

Producent Mas de Daumas Gassac

Ursprung IGP Saint-Guilhem-le-Désert -
Cité d'Aniane, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Viognier 35%, Chardonnay 29%,
Petit Manseng 13%, Chenin Blanc 10%,
Muscat 5%, Sauvignon 1%, Marsanne 1%,
Roussanne 1%, Petit Courbu 1%, Muscat d'
Alexandrie 1%, Gros Manseng 1%,
Semillon 1%, Fiano 1%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär En något återhållsam doft med inslag av päron, äpple, lite ros och saltlakrits. Smaken börjar med kraft och tydlig alkohol, för att gå över i fin frukt med viss sötta och tydlig mineralitet. Syran är sömlöst invävd i texturen, avslutningen exemplifierar återigen vinets substans.

Tillverkning Skalmaceration i 2 till 3 dagar, jäsning i rostfritt stålfat.

Lagring Vinet lagras 4 månader på rostfria ståltankar.

Passar till Läcker som aperitif eller till ostron, gäserver eller vilken grillad fisk som helst.

Om producenten

MAS DE DAUMAS GASSAC - LANGUEDOCS EGEN LAFITE

I den sydfranska vinregionen Languedoc, ett par mil utanför staden Montpellier nära den lilla byn Gignac, ligger Mas de Daumas Gassac. De är så kända för sina högkvalitativa viner, med betoning på druvan cabernet sauvignon, att de har fått smeknamnet "the Lafite of the Languedoc".

De första vingårdarna planterades 1972, strax efter att grundarna Véronique and Aimé Guibert köpt egendomen i jakt på ett nytt hem på den franska landsbygden. När deras vän professor Henri Enjalbert, geolog specialiserad på vingårdsmark, nämnde att de satt på en guldgruva och skulle kunna skapa Grand Cru-kvalitativa viner, drog de igång sin verksamhet. De tog hjälp av den välkända oenologen Emile Peynaud och lanserade sitt första vin 1978. Egendomen är fortfarande i familjen och sköts i dag av Aimé and Véroniques fem barn.

Vineriet ligger på ruinerna av en Galloromansk kvarn och ligger lite vid sidan av de mer kända appellationerna i området. Vinerna är därför klassificerade IGP St. Guilhem-le-Désert Cité d'Aniane.

