

Daumas Gassac

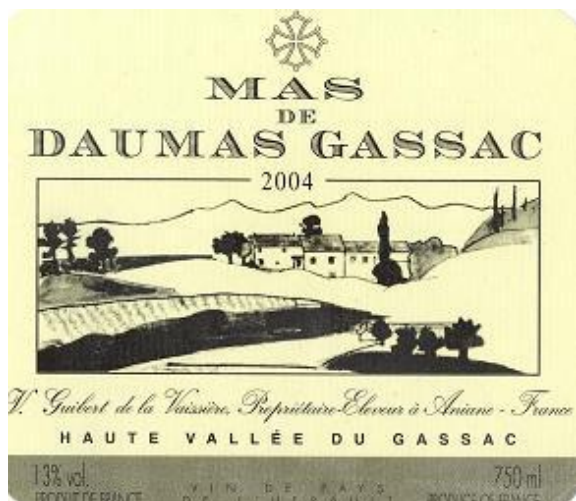
Vin de Pays de l'Hérault Blanc 2004

Vin : Vin de Pays de l'Hérault Daumas Gassac Blanc 2004

Région : Languedoc

Appellation : VDP

Cépages : 25% Viognier, 25% petit manseng, 25% chardonnay, 15% chenin. Les 10% restant sont constitués d'une quinzaine d'autres cépages (petit courbu, marsanne, petite arvine, rolle, ...)



Présentation : Propriété de la famille Guibert s'étendant sur 50 hectares. Terroir de grèzes calcaires, sur la commune d'Aniane. Climat froid protégeant l'acidité. Culture organique et traditionnelle. Cépages anciens aux faibles rendements naturels.

Culture : Compost naturel à base de fumier de brebis du Larzac. Vendanges manuelles. Rendements faibles ; 35 hl/ha.

Vinification : Macération pelliculaire pendant 5 à 7 jours. Fermentation pendant 3 semaines et élevage 2 à 4 mois en cuve inox.

Dégustation : Robe brillante, légèrement vermeille. Nez de fruits blancs, miels, agrumes et fruits confits. Bouche pleine, fraîche, d'un bel équilibre, sur des arômes de fruits jaunes bien mûrs. Texture onctueuse. Très longue finale.

Apogée : 2006 - 2013 (consommer dans les deux ans ou après 3 à 5 ans de garde, voire davantage)

Service : 11 à 12°C. Maintenir à température pendant le repas.

Accompagnement idéal : Huîtres gratinées, mais aussi avec foie gras poêlé, agneaux aux herbes, anguille fumée, noix de saint-jacques à la crème, veau aux agrumes, poularde en sauce, salade verte aux truffes, tarte à l'abricot...

Prix : En 2012, 30 € en caviste. Millésimes disponibles aujourd'hui ; 2009 et 2010.

