



MAS DE DAUMAS GASSAC "LATE RELEASE" BLANC

PRODUIT

Les cépages qui servent à l'assemblage du Mas de Daumas Gassac rouge sont le cabernet sauvignon à 80 % associé à une collection de dix cépages différents : cabernet franc, malbec, merlot, tannat, petit verdot, carménère, syrah, pinot noir et d'autres variétés anciennes et rares.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Languedoc / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Chardonnay, Chenin Blanc, Marsanne, Muscat, Petit Maseng, Rousanne, Viognier