



MAS DE DAUMAS GASSAC BLANC

PRODUIT

Sans élevage en fût, le vin conserve sa fraîcheur et sa fruité, offrant un parfait équilibre entre fruits jaunes et blancs, fenouil, fleurs, miel et minéraux. Jeune (jusqu'à 3 ans), vous apprécierez sa vivante complexité, tandis que les amateurs d'arômes plus riches pourront le faire vieillir jusqu'à 10 ans.

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	1,5L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Chardonnay, Chenin Blanc, Marsanne, Muscat, Petit Maseng, Roussanne, Viognier