

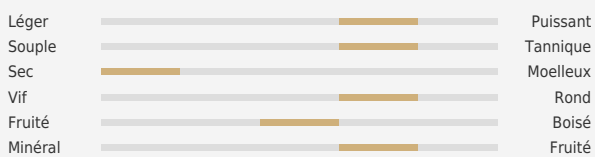


MAS DE DAUMAS GASSAC "LATE RELEASE"

PRODUIT

The grape varieties used to blend Mas de Daumas Gassac red are 80% Cabernet Sauvignon combined with a collection of ten different grape varieties: Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Tannat, Petit Verdot, Carménère, Syrah, Pinot Noir and other old and rare varieties.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Languedoc / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec, Merlot, Petit verdot, Tannat