



## CONSEILS DE DÉGUSTATION

évolution des millésimes

Issus de **vieilles vignes non clonées** et de **petits rendements**, les vins du Mas de Daumas Gassac défient le temps comme nuls autres.

Dans une **cave fraîche (14-16°C)** et **humide**, tous peuvent attendre de nombreuses années sans crainte, même les plus anciens. Par contre, une cave trop chaude accélèrera le processus de vieillissement des vins.

### Mas de Daumas Gassac Rouge

Millésimes depuis 1978

BOIRE



- 1979
- 1980, 1981, 1983, 1984, 1987
- 1991, 1993, 1994, 1996

À BOIRE OU  
À GARDER



- 1978
- 1982, 1985, 1986, 1988, 1989
- 1990, 1992, 1995, 1997, 1998, 1999
- 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009
- 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2021, 2022

ATTENDRE



- 2018, 2019, 2020

### Mas de Daumas Gassac Blanc

Millésimes depuis 1986

BOIRE



- 1986, 1987, 1988, 1989
- 1990, 1991, 1993, 1997, 1999
- 2002, 2003, 2007, 2008
- 2015, 2019, 2020, 2021

À BOIRE OU  
À GARDER



- 1992, 1994, 1995, 1996, 1998
- 2000, 2001, 2004, 2005, 2006, 2009
- 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2016, 2017, 2018, 2022, 2023

LÉGENDE

- BOIRE** : Ce millésime est prêt à boire.
- BOIRE OU GARDER** : Se déguste bien aujourd'hui mais peut encore attendre 5 à 10 ans dans une bonne cave.
- ATTENDRE** : Vin actuellement fermé, qui demande encore un peu de patience; peut se goûter, mais doit être carafé plusieurs heures à l'avance.