



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.