

  
**MAS**  
**DE**  
**DAUMAS GASSAC**  
**ROUGE 2022**



**MILLÉSIME**  
**2022**

RÉCOLTÉ-VINIFIÉ-ÉLEVÉ-MIS EN BOUTEILLE  
AU MAS DE DAUMAS GASSAC, ANIANE - FRANCE

Encépagement :  
Cabernet Sauvignon 76% - Pinot Noir 4%  
Merlot 4% - Petit Verdot 4% - Tannat 5%  
Cabernet Franc 3% - Syrah 4%

terroir de grèzes glaciaires profondes.  
Micro-climat frais.

Culture respectueuse de l'environnement.  
Vinification traditionnelle. Elevage en fûts de chêne.  
Ce grand vin puissant, complexe, original,  
peut se boire en fruit de 3 à 5 ans,  
en maturité de 10 à 15 ans,  
en majesté de 15 à 25 ans.

SERVIR À 18-19°C.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE  
SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT CITÉ D'ANIANE



### ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 76 %,  
Tannat 5 %,  
Pinot Noir 4 %,  
Merlot 4 %,  
Petit Verdot 4 %,  
Syrah 4 %,  
Cabernet Franc 3 %.

### CONDITIONS CLIMATIQUES

L'année 2022 a été marquée par un hiver froid qui a fait place à un printemps exceptionnellement chaud et sec, suivi d'un été de sécheresse avec de fortes chaleurs.

Le mardi 16 août, l'orage redessine le profil du millésime en apportant 80 mm de pluie au vignoble.

Une véritable bénédiction pour la récolte à venir : elle a poussé les maturités phénoliques et apporté une fraîcheur admirable aux raisins.

La météo changeante du mois d'août et de septembre a fait de la récolte 2022 la vendange la plus étalée dans le temps.

### DÉGUSTATION

A déguster jeune (dans les 7 ans) pour apprécier ses superbes arômes de fruits. Ensuite boire en maturité (de 7 à 14 ans) ou garder pendant de longues années (15 - 20 ans et plus) pour apprécier ses caractéristiques de grand vin de garde. Se marie à merveille avec les viandes rouges (tout particulièrement l'agneau), le gibier et les fromages. Inoubliable si bien carafé à l'avance, au moins 3 ou 4 heures avant de servir !

**DÉNOMINATION** : IGP Saint-Guilhem-le-Désert - Cité d'Aniane

**DATE DES VENDANGES MANUELLES** : 5 – 26 septembre 2022 (8 jours)

**VINIFICATION** : Vinification d'extraction lente, de remontage délicat et d'infusion, longue fermentation et macération, pas de filtration

**SOLS** : Grèzes glaciaires rouges

**RENDEMENT** : 35 hl/ha

**ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 43 ans

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 13,5 % vol

**ÉLEVAGE** : 12 à 15 mois en fût de chêne (barriques âgées de 1 à 7 ans)

**PH** : 3,55

**ACIDITÉ TOTALE** : 3,30

**FOLIN (RICHESSSE DES TANINS)** : 55