

Mas de Daumas Gassac Rouge 2018



Middels dyp rubinrød. Herlig bærpreget duft med solbær, mørke plommer, mørk sjokolade og et lett søtlig krydderpreg. Fylldig og kompleks vin med en stor fruktkonsentrasjon, fin friskhet og runde, behagelige tanniner. Balansert alkohol og en lang, fast ettersmak.



76% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 5% Merlot, 4% Petit Verdot, 3% Pinot Noir, 2% Malbec, 4% andre odde druesorter



Håndplukkede druer, innhøstet fra 14 til 28 september. Forsiktig pressing med et utbytte på 27hl/ha. Spontangjæret i temperaturkontrollerte ståltanker hvor vinen gjennomgår en lang gjæring og skallmasserasjon på minst 20 dager.



Vinen lagres på tradisjonelle, brukte burgundfat fra 1 til 7 år gamle, hvor den modnes i 15 måneder før den tappes ufiltrert.

kr

Alkohol: 14,0%

Vinmonopolet:

Tilleggsutvalget

13398501

Produsent	Type	Land	District
Mas de Daumas Gassac	Rødvin	Frankrike	Languedoc
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
1,0	4,8	75 cl	6