

Mas de Daumas Gassac Rouge 2017



Middels dyp rubinrød farge. Aromatisk duft av modne plommer, solbær, balsamisk og krydder. Tørr, frisk stil med pent balanserte tanniner, herlig fruktkonsentrasjon med mørke bær og lett søtlig krydder. Elegant stil og en lang, frisk ettersmak.



78% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 2% Malbec, 2% Pinot Noir, 4% andre odde druesorter



Håndplukkede druer fra usprøytete vinmarker, innhøsting mellom 2 og 13 september. 40hl/ha. Vinen spontangjæres på temperaturkontrollerte ståltanker og gjennomgår en lang gjæring og skallmasserasjon.



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

kr

Alkohol: 13,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

12450801

Produsent	Type	Land	District
Mas de Daumas Gassac	Rødvin	Frankrike	Languedoc
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
1,0	5,5	75 cl	6