

Mas de Daumas Gassac rouge 2005



Issu du **Mas de Daumas Gassac**, l'une des maisons **les plus réputées du Languedoc**, ce cru est le **joyau** de ce domaine, celui par lequel il a su sortir de l'anonymat. A cela s'ajoute le fait que ce millésime 2005 est tout simplement **exceptionnel** et figure parmi les 5 meilleures années depuis sa création.

- Température de dégustation 17°C
- Millésime 2005
- Contenance 75cl
- Cépage Cabernet Sauvignon et 10 autres cépages différents
- Type de vin Rouge
- Viellissement 20 ans et plus

Vin de Pays de L'Hérault rouge

Situé dans l'Hérault sur la fameuse et réputée commune d'Aniane, Le **Mas de Daumas Gassac** est un des domaines les plus connus du Languedoc.

Dès l'année 1978, sur les conseils d'Emile Peynaud, grand œnologue, **Aimé Guibert** produit ce cru à partir des vieilles vignes de cépage Cabernet Sauvignon plantées 8 ans plus tôt et issues des plus grands domaines bordelais.

Après des débuts difficiles, c'est enfin la sortie de l'anonymat en 1984, avec ce commentaire élogieux du guide Gault et Millau : "ce vin est le château Lafite du languedoc".

Ce vin constituera la vitrine du Mas de Daumas Gassac et permettra son développement, avec notamment la création de la marque **Moulin de Gassac**.

Ce millésime 2005 est **exceptionnel** et figure en bonne place parmi les autres grands millésimes rouges de Daumas Gassac, à savoir 1980, 1982, 1988, 1990.

Cépage et Vinification

Ce vin est issu d'un assemblage de cépages : une base de 80% de **Cabernet Sauvignon** associée à 10 autres cépages différents.

Il a été vinifié selon la méthode traditionnelle médocaine (fermentation alcoolique à température modérée pour conserver le fruit et macération de 2 à 3 semaines en fonction du développement du vin dans la cuve), et élevé 12 à 15 mois en fûts de chêne.

Le mot du sommelier

Le nez est très **profond** s'ouvrant sur des notes de fruits noirs et d'épices douces.

En bouche, on note une **magnifique opulence** très séduisante et un coté **fruité** qui s'estompe en finale pour donner un vin ample à souhait.

Ce vin peut être consommé dans les **3 ans** pour apprécier le coté fruité, mais prendra toute sa **plénitude** et sa **compléxité** après **15 ans** de garde. Les plus patients attendront **20 ans** pour découvrir toutes les subtilités que peut révéler ce grand cru.

Accords Mets-Vin

[Viandes rouges](#), [Volailles](#) roties et [gibiers](#) seront les compagnons idéaux de ce vin rouge d'exception.