

MAS DE DAUMAS GASSAC

ROSÉ FRIZANT 2018



Le Rosé Frizant se boit très frais, il rafraîchit la soif, enchante la gourmandise et dissipe la morosité ! Vous trouverez dans la bouteille une vraie fontaine de Jouvence ; une fontaine comme la Vallée du Gassac en nourrit le secret. Servir entre 4 et 6 °C.



Nom du Vin :	Mas de Daumas Gassac Rosé Frizant.
Région / Pays :	Languedoc, France.
Département :	Hérault.
Commune :	Aniane (34150).
Classification	Vin de table
Catégorie de vin effervescent :	Vin mousseux.
Sols :	Argile blanc.
Cépages :	70% Cabernet Sauvignon, 30% Mourvèdre, Pinot noir, Sauvignon, Petit Manseng et Muscat.
Vinification :	Saignée à basse température puis fermentation en cuve close.
Elevage :	En cuve inox.
Récolte :	100% Manuelle.
Rendement :	45 hl/ha.
Degré :	11 % Vol.
Production totale :	53 000 bouteilles.
Conditionnement :	Bouteille Champenoise Carton de 6 bouteilles couchées.

