



## Picpoul de Pinet 2011

Mas de Daumas Gassac

É uma releitura desse branco tradicional talhado com a uva Picpoul. Extremamente fresco e com um cativante toque floral, é um vinho aconselhado para acompanhar saladas, peixes e frutos do mar, deixando a refeição mais sofisticada. Uma verdadeira descoberta para os apreciadores de brancos delicados.

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Branco

#### Terroir

**País** França  
**Região** Languedoc Roussillon  
**Produtor** Mas de Daumas Gassac  
**Safra** 2011

#### Elaboração

**Uva** 100% Picpoul  
**Teor Alcoólico** 13%  
**Amadurecimento** Não passa por carvalho, mas estagia alguns meses “sur lie”

#### Por Murilo Azevedo

**Visual** Amarelo ouro  
**Olfativo** Destaque para notas de frutas tropicais, melão, mamão, lichia em calda, somando frutas secas, damasco e um toque vegetal  
**Gustativo** Elegante, suculento, encorpado, estruturado e persistente  
**Harmonização** Ótima companhia para aperitivos, peixes, carnes de porco, risotos e javali

#### Criador e criatura

#### Serviço

**Temperatura de Serviço** 8/10°  
**Estimativa de Guarda** Pronto Para beber

O lendário Daumas Gassac foi considerado “o único Grand Cru do Midi” por Hugh Johnson. Para o jornalista, ele é “maravilhoso”; para Serena Sutcliffe, “estupendo”; para Clive Coates ele é “imensamente rico, muito sofisticado, um grande vinho, um dos melhores brancos de toda a França”. Para a Revue du Vin de France, ele é “original, incomparável – e que prazer é degustá-lo!”.