

MAS DE DAUMAS GASSAC



* Les informations d'encagements peuvent différer de la contre étiquette.

MILLÉSIME : 1995

« Millésime 1995 infiniment complexe, messagers des innombrables saveurs, odeurs, et parfums de la garrigue languedocienne »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

7 septembre – 11 septembre 1995 (5 jours).

Cépages :

- 33% Petit Manseng (origine des bois Charles Hours – Béarn).
- 31% Viognier (origine des bois Georges Vernay – Condrieu).
- 31% Chardonnay.
- 5% variétés rares : Bourboulenc, Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Gros Manseng (France). Neherleschol (Israël), Petite Arvine (Suisse).

Conditions climatiques :

Hiver doux mais des gelées dures. Floraison entre le 1 et 7 juin. Les mois de juin et juillet furent très secs. Fin août, début septembre, le vent du nord en rafales a desséchés les raisins ; beau soleil mais nuits fraîches.

Vendange : 270mm d'eau entre le mois de septembre et le 15 octobre.

Age moyen des vignes :

12 ans.

Rendements :

30 hl/ha.

Production totale :

31.000 bouteilles.

Degrés d'alcool :

13% Vol.

Acidité Totale:

3,85.

Ph:

3,18.

Sucre résiduel :

7,1g.