

MAS
DE

DAUMAS GASSAC

CUVÉE ÉMILE PEYNAUD 2001



Les Crus Daumas Gassac doivent tout à l'enseignement du Professeur Emile Peynaud ! C'est justice que le plus grand vin naissant ici, porte son nom pour les millésimes exceptionnels ! Hommage reconnaissant à celui qui nous a tout appris, à celui qui nous a enseigné l'art de faire naître un vin fidèle au grand terroir inspiré de la vallée du Gassac.

DÉNOMINATION

IGP Pays d'Hérault

ÂGE DES VIGNES

Plantées en 1972.

SOLS

Sols de Grèzes (poussière) glaciaires rouges.

CÉPAGES

100 % Cabernet Sauvignon.

RÉCOLTE

100 % manuelle.

RENDEMENT

25 hl/ha.

VINIFICATION

Vinification classique médocaine, longue macération, pas de filtration.

ÉLEVAGE

24 mois d'élevage barrique : 12 mois en fût de chêne neuf et 12 mois en fût de chêne de 2 ans.

ACIDITÉ TOTALE

3,50

FOLIN (RICHESSSE DES TANINS)

65

PH

3,49

DEGRÉ

13 % vol.

CONDITIONNEMENT

Bouteilles Bourgogne - Caisse bois de 1 bouteille

DÉGUSTATION

Servir entre 17° et 18°C. Bien carafer à l'avance (au moins 3 ou 4 heures avant de servir).