

MAS DE DAUMAS GASSAC



MILLÉSIME : 2018

Dénomination :

IGP St Guilhem-le-Désert – Cité d'Aniane.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

14 septembre – 28 septembre 2018 (9,5 jours).

Cépages :

(Collections non clonées, origine vignoble médocain en majorité)

- 76% Cabernet Sauvignon,
- 6% Cabernet Franc,
- 5% Merlot,
- 4% Petit Verdot,
- 2% Malbec,
- 3% Pinot Noir,
- 4% variétés rares : Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Montepulciano (Italie), Armigne (Suisse), Arenie, Areni Noir (Arménie), Bastardo, Souzon (Portugal), Saperavie (Russie), Tchkaveri, Tchekavesi (Géorgie), Brancalleo (Galice), Carmenere, Abouriou (vieux cépages français) et Plavac Mali (Croatie).

Conditions climatiques :

Marqué par un premier semestre pluvieux, les réserves d'eau emmagasinées dans les sous-sols ont permis à la vigne de faire face à un été et à un début d'automne particulièrement secs et chauds. Nous avons connu un été chaud et ensoleillé. Quelques pluies, sur les mois de Juillet - Août, ont permis d'amener progressivement les raisins à maturité.

La Vallée du Gassac a également fait face à une belle amplitude thermique – entre 8°C et 12°C les nuits et jusqu'à 35°C en journée. Ce qui a favorisé la concentration des arômes.

Age moyen des vignes :

42 ans.

Rendement :

27 hl/ha.

Degrés d'alcool :

14 % Vol.

Acidité totale :

3,12

Ph :

3,59

Folin : (richesse des tanins)

47



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