

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1988

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Dates des vendanges : (vendanges manuelles)

10 septembre – 11 septembre 1988 (2 jours).

Cépages :

- 38% Chardonnay.
- 23% Petit Manseng (origine des bois: Charles Hours – Béarn).
- 19% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 20% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Muscat Petit grain (France).

Conditions climatiques :

Très chaud. Année plutôt inhabituelle avec un temps généralement doux ou chaud et des pluies légères régulières.

Age moyen des vignes :

5 ans.

Rendements :

20 hl/ha.

Production totale :

8.000 bouteilles.

Degrés d'alcool :

13,20% Vol.

Acidité Totale:

3,10.

Ph:

3,25.