

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1993

« Une superbe finesse, une charge d'arômes étrangers et complexes, salés, sucrés voire même exotique, qui font le mystère et le charme des Blancs Daumas Gassac »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Dates des vendanges : (vendanges manuelles)

6 septembre – 10 septembre 1993 (5 jours).

Cépages :

- 43% Chardonnay.
- 33% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 19% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 5% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Muscat Petit grain (France).

Conditions climatiques :

Temps froid, avec de nombreuses périodes grises et orages menaçants.

Vendanges : Le 9 septembre en fin de journée, une brève tornade a eu lieu, peu de pluie, mais des vents violents et quelques grêlons, blessant plusieurs grains sur la moitié des grappes. Finalement pas un seul grain pourri.

Age moyen des vignes :

10 ans.

Rendements :

30 hl/ha.

Production totale :

31.000 bouteilles et 500 magnums.

Degrés d'alcool :

12,80% Vol.

Acidité Totale:

3,99.

Ph:

3,45.

Sucre résiduel :

7,5g.