

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1994

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

27 août – 30 août 1994 (4 jours).

Cépages :

- 33% Chardonnay.
- 32% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 29% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 6% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain (France).

Conditions climatiques :

Une floraison précoce en mai, un printemps agréable et bien arrosé ; une vague de chaleur énorme, au moment utile, tout cela a donné des vendanges très précoces.

Age moyen des vignes :

11 ans.

Rendements :

30 hl/ha.

Production totale :

24.000 bouteilles.

Degrés d'alcool :

12,53% Vol.

Acidité Totale:

3,50.

Ph:

3,48.

Sucre résiduel :

1,3g.