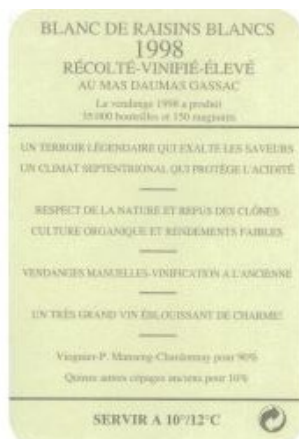


MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1998

« La maturité absolue »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

4 septembre – 8 septembre 1998 (5 jours).

Cépages :

- 36% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 33% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 15% Chardonnay.
- 16% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France).

Conditions climatiques :

L'année climatique 1998 peut partiellement expliquer ce géant racé, avec la chaleur intense de l'année 1998, la fraîcheur revenue pour **les vendanges**, avec 20mm d'eau par petites pluies successives courant septembre, venues rafraîchir les feuilles et les baies et éviter l'échauffement des fruits très mûrs (6° pendant les vendanges).

Age moyen des vignes :

15 ans.

Rendements :

30 hl/ha.

Production totale :

35.000 bouteilles et 150 magnums.

Degrés d'alcool :

12,95% Vol.

Acidité Totale:

3,12.

Ph:

3,41.

Sucre résiduel :

7,9g.