

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1999

*« Le Millésime 1999 Blanc est un millésime totalement expressif ;
belle saveur acidulée qui fait contraster avec la rondeur
savoureuse du vin »*

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

4 septembre – 9 septembre 1999 (6 jours).

Cépages :

- 34% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 32% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 11% Chardonnay.
- 16% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France).

Conditions climatiques :

Vendanges : en août et début septembre, de bonnes petites pluies tous les deux, trois jours et grande chaleur ensuite. Un vrai temps tropical, mais aucun dégât important. Le nord de l'Hérault, sur les Piémonts du Larzac, aura bénéficié d'un temps idéal, alors que la bande côtière subissait de terribles blessures, grêle et trombes d'eau.

Age moyen des vignes :

16 ans.

Rendements :

30 hl/ha.

Production totale :

53.000 bouteilles et 150 magnums.

Degrés d'alcool :

13,25% Vol.

Acidité Totale:

3,40.

Ph:

3,43.

Sucre résiduel :

6,3g.