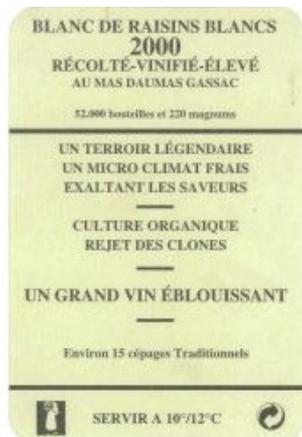


# MAS DE DAUMAS GASSAC



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

## MILLÉSIME : 2000

« Une année pas ordinaire »

### Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

### Date des vendanges : (vendanges manuelles)

4 septembre – 9 septembre 2000 (6 jours).

### Cépages :

- 30% Chardonnay.
- 29% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 23% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 18% variétés rares : Chenin Blanc, Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France).

### Conditions climatiques :

Pas ordinaire ce temps, beau en juin, froid en juillet, très chaud en août. Les 14, 15, 16 juillet, coup de froid jamais vu en cette période, avec 5° la nuit. Ce froid dramatique couvre le Languedoc de silence, en tuant les cigales.

**Vendanges :** légère brise du Nord, nuits fraîches avec 9° en moyenne, journée lumineuse avec 32° en moyenne. Du 1<sup>er</sup> au 25 septembre, un paradis climatique, qui rappelle l'année 1978.

### Age moyen des vignes :

17 ans.

### Rendements :

30 hl/ha.

### Production totale :

52.000 bouteilles et 220 magnums.

### Degrés d'alcool :

12.88% Vol.

### Acidité Totale:

3,97.

### Ph:

3,43.

### Sucre résiduel :

7,9g.