

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 2003

« Un vin de feu et d'opulence »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

20 août – 26 août 2003 (6 jours).

Cépages :

- 35% Chardonnay.
- 35% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 16% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 1% Chenin blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 13% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France).

Conditions climatiques :

Pluie en début d'année (96 centimètres d'eau), remplissant les nappes souterraines et faisant couler toutes les sources dans la vallée du Gassac, pendant tout l'été jusqu'à fin septembre. Un été de feu (40° et plus le midi au soleil) pendant 8 semaines. Les raisins cachés sous le feuillage vert brillant, pas une brûlure, pas une feuille jaunie.

Vendanges : 10 jours en avance, une vendange au-delà de la perfection, des raisins très murs, très sains, pas un grain abîmé blessé ou mal formé.

Age moyen des vignes :

20 ans.

Rendements :

30 hl/ha.

Production totale :

45.000 bouteilles.

Degrés d'alcool :

12,70% Vol.

Acidité Totale:

3,26.

Ph:

3,44.

Sucre résiduel :

7,2g.