

# MAS DE DAUMAS GASSAC



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

## MILLÉSIME : 2004

« Le vin de l'Harmonie »

### Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

### Date des vendanges : (vendanges manuelles)

6 septembre – 11 septembre 2004 (6 jours).

### Cépages :

- 39% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 24% Chardonnay.
- 23% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 2% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 12% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France).

### Conditions climatiques :

Durant les 15 jours avant les vendanges (du 23 août au 6 septembre) un temps singulier, chaud et lourd, avec un ciel voilé en l'absence de toute brume ; un temps totalement inhabituel et rarement vu.

**Vendanges :** un mois de septembre en lumière, douce tiédeur et léger vent du nord.

### Age moyen des vignes :

21 ans.

### Rendements :

30 hl/ha.

### Production totale :

56.000 bouteilles.

### Degrés d'alcool :

12,90% Vol.

### Acidité Totale:

4,08.

### Ph:

3,31.

### Sucre résiduel :

8,7g.