

# MAS DE DAUMAS GASSAC



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

## MILLÉSIME : 2006

« Un Millésime éblouissant »

### Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

### Date des vendanges : (vendanges manuelles)

26 août – 30 août 2006 (5 jours).

### Cépages :

- 31% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 29% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 23% Chardonnay.
- 2% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 15% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France).

### Conditions climatiques :

Parler du millésime 2006, c'est parler d'émerveillement ! Chaleur caniculaire en juin et juillet avançant la maturité, mois d'août relativement frais pour préserver les arômes les plus subtils.

Un millésime dense et concentré, somptueux et gourmand en bouche avec une finale étonnante.

### Age moyen des vignes :

23 ans.

### Rendements :

30 hl/ha.

### Production totale :

51.000 bouteilles.

### Degrés d'alcool :

13,09% Vol.

### Acidité Totale:

3,71.

### Ph:

3,31.

### Sucre résiduel :

8,1g.