

# MAS DE DAUMAS GASSAC



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

## MILLÉSIME : 2010

### Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

### Date des vendanges : (vendanges manuelles)

8 septembre – 14 septembre 2010 (7 jours).

### Cépages :

- 29% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 27% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 19% Chardonnay.
- 11% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 14% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France), Fiano (Italie).

### Conditions climatiques :

Un été modéré, sans brûlure de chaleur et sans une goutte de pluie, qui a fait naître des saveurs délicieuses.

### Age moyen des vignes :

27 ans.

### Rendements :

35 hl/ha.

### Production totale :

58.600 bouteilles.

### Degrés d'alcool :

13,84% Vol.

### Acidité Totale (H2SO4):

3,69.

### Ph:

3,24.

### Sucre résiduel :

6g.