

MAS DE DAUMAS GASSAC



BLANC DE RAISINS BLANCS
2014

RÉCOLTÉ-VINIFIÉ-ÉLEVÉ
AU MAS DE DAUMAS GASSAC

Encépagement :
Viognier 24% - Petit Manseng 24%
Chardonnay 23% - Chenin 13%
et Variétés rares 16%



Terroir de grès calcaires.
Accroché à un contrefort du Larzac.
Micro-climat froid qui protège l'acidité et exalte
la remarquable complexité aromatique.

Culture respectueuse de l'environnement
30 hectares/hectare

La vendange 2014 a produit
60 000 bouteilles et 800 magnums.

SERVIR À 10°/12°C



Garant des Sulfites
Certains Sulfites
Evitez Sulfite



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

MILLÉSIME : 2014

Dénomination :

IGP St Guilhem-le-Désert – Cité d'Aniane.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

5 septembre – 8 septembre 2014 (4 jours).

Cépages :

- 24% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 23% Chardonnay (origine des bois : Comtes Lafon).
- 24% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 13 % Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 16% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France), Fiano (Italie).

Conditions climatiques :

Une année marquée par un hiver doux, un printemps sec et un été modéré, qui ont donné des vendanges plus précoces que 2013. La récolte quant à elle, est plus faible de 35%.

Vendange : Conditions climatiques parfaites, journées sèches et chaudes (34°C) et nuits fraîches (10°C)

Age moyen des vignes :

33 ans.

Rendements :

35 hl/ha.

Production totale :

60.000 bouteilles et 800 magnums.

Degrés d'alcool :

13,30% Vol.

Acidité Totale (H₂SO₄):

3,98

Ph:

3,28.

Sucre résiduel :

11,6 g.