

MAS DE DAUMAS GASSAC



BLANC DE RAISINS BLANCS
2015

RÉCOLTÉ-VINIFIÉ-ÉLEVÉ
AU MAS DE DAUMAS GASSAC

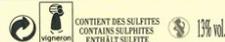
Encépagement :
Petit Manseng 27% - Viognier 25%
Chenin 16% - Chardonnay 15%
et Variétés rares 17%

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 hectolitres/hectare

La vendange 2015 a produit
71 000 bouteilles et 1 000 magnums.

SERVIR À 10°/12°C



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

MILLÉSIME : 2015

Dénomination :

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

7 septembre – 10 septembre 2015 (3.5 jours).

Cépages :

- 27% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 25% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 16% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 15% Chardonnay (origine des bois : Comtes Lafon).
- 17% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France), Fiano (Italie).

Conditions climatiques :

L'hiver apporte de conséquentes réserves d'eau dans le sol et le printemps sec est ensuite idéal pour la floraison. La chaleur de l'été et des belles nuits fraîches en août bénissent la récolte d'une maturité lente et exceptionnelle.

Age moyen des vignes :

33 ans.

Rendements :

35 hl/ha.

Production totale :

71 000 bouteilles et 1000 magnums.

Degrés d'alcool :

13,30% Vol.

Acidité Totale (H₂SO₄):

3.98

Ph:

3.32.

Sucre résiduel :

12g.