

MAS DE DAUMAS GASSAC



BLANC DE RAISINS BLANCS 2016

RÉCOLTÉ-VINIFIÉ-ÉLEVÉ-MIS EN BOUTEILLE
AU MAS DE DAUMAS GASSAC, ANIANE - FRANCE

Encépagement :

Viognier 27% - Petit Manseng 25%
Chardonnay 21% - Chenin 13%
et Variétés rares 14%

Terroir de grèzes 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 2016 a produit
60 000 bouteilles et 1 000 magnums.

SERVIR À 10°/12°C

SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT CITÉ D'ANIANE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



PRODUIT DE FRANCE
CONTIENT DES SULFITES
CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE

14% vol.
750 ml

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

MILLÉSIME : 2016

Dénomination :

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

4 septembre – 7 septembre 2016 (4 jours).

Cépages :

- 27% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 25% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 21% Chardonnay (origine des bois : Comtes Lafon).
- 13% 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 printemps pluvieux et plutôt frais. Un été très ensoleillé, pas de véritable orage depuis le début du mois de juin, combiné avec de très fortes chaleurs durant la dernière semaine d'août et la première semaine de septembre.

Ce temps a permis aux raisins d'arriver à maturité de manière homogène sur la quasi-totalité du vignoble.

Age moyen des vignes :

33 ans.

Rendements :

30 hl/ha.

Production totale :

60 000 bouteilles et 1000 magnums.

Degrés d'alcool :

14% Vol.

Acidité Totale (H₂SO₄):

4.04

Ph:

3.22.

Sucre résiduel :

6.2g.