

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 2020

Dénomination :

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

27 août– 2 septembre (5 jours).

Cépages :

- 28% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 23% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 20% Chardonnay (origine des bois : Comptes Lafon).
- 12% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 17% variétés rares : Bourboulenc, Petit Courbu, Muscat Ottonel, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France), Neheleschol (Israël), Amigne (Suisse), Sercial de Madère (Portugal), Khondorni, Tchilar (Arménie), Albarino (Espagne), Falanghina, Fiano, Grechetto todi (Italie).

Conditions climatiques :

Une œuvre musicale tout en délicatesse ! Un climat de douceur et d'amour pour la naissance d'un millésime d'équilibre. L'hiver a été frais sans froid mordant ni neige, suivi d'un printemps avec une pluviométrie équilibrée permettant une arrivée éclatante du millésime. 2020 ce sont des conditions douces ; de la taille à l'éclosion des bourgeons, de la fleur jusqu'à la vendange.

Un été sans canicule, une chaleur sans brutalité, 28°C en moyenne en journée et des nuits magiques et fraîches (10°-12°) dans la haute vallée du Gassac. Enfin, bénédiction que nous n'avions plus connue depuis 2012, un bel orage du 15 août, permettant à la vendange de devenir remarquable.

Le 1er Octobre, la vinification de nos grands vins blanc et rouge était finie et tout au long de celle-ci, de la dégustation est ressortie un « classicisme » des premiers millésimes du domaine.

Age moyen des vignes : 34 ans.

Rendements : 25 hl/ha.

Degrés d'alcool : 13,5% Vol.

Acidité Totale (H2SO4): 3,70

Ph: 3,38

Sucre résiduel : 6,4 g.