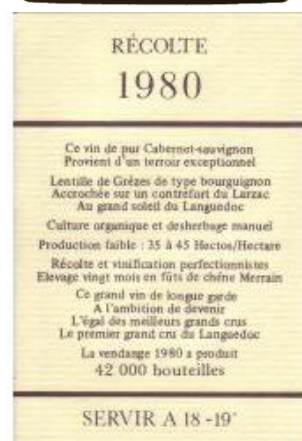


MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1980

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

4 octobre – 15 octobre 1980 (12 jours).

Cépages :

- 82% Cabernet Sauvignon.
- 7.7% Tannat.
- 5.7% Syrah.
- 4.6% Malbec.

Conditions climatiques :

Floraison entre le 8 et 20 juin.

Vendanges : superbe temps chaud.

Age moyen des vignes :

8 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale:

42.000 bouteilles.

Degrés d'alcool :

12.90% Vol.

Acidité totale :

3,50.

Ph:

3,45.

Folin : (richesse des tanins)

45.

Glycérol : (onctuosité)

9,1.

Extrait sec: (« la mêche »)

27.