

# MAS DE DAUMAS GASSAC



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

## MILLÉSIME : 1981

### Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

### Date des vendanges : (vendanges manuelles)

24 septembre – 5 octobre 1981 (11 jours).

### Cépages :

- 80% Cabernet Sauvignon.
- 6.3% Merlot.
- 5.6% Tannat.
- 3.9% Syrah.
- 3.2% Malbec.
- 1% variétés rares : Nebbiolo, Dolcetto et Barbera.

### Conditions climatiques :

Floraison entre le 7 et 15 juin. Sècheresse dure de mars à août. Vent sec pendant 100 jours. Orage le 15 août (7 cm d'eau). Véraison irrégulière, raisins brûlés.

**Vendanges :** Temps chaud et clair.

### Age moyen des vignes :

9 ans.

### Rendements :

35 à 45 hl/ha.

### Production totale:

39.335 bouteilles.

### Degrés d'alcool :

12,55% Vol.

### Acidité totale :

3,40.

### Ph:

3,48.

### Folin : (richesse des tanins)

45.

### Glycérol : (onctuosité)

9,2.

### Extrait sec: (« la mâche »)

26,8.