

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1983

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

1 octobre – 15 octobre 1983 (15 jours).

Cépages :

- 67% Cabernet Sauvignon.
- 14% Syrah.
- 8% Malbec.
- 4% Merlot.
- 4% Cabernet Franc.
- 2% Tannat.
- 1% variétés rares : Nebbiolo, Dolcetto et Barbera.

Conditions climatiques :

Floraison entre le 10 et 25 juin.

Vendanges : temps sec et chaud.

Age moyen des vignes :

11 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale :

52.380 bouteilles, 1.075 magnums, 200 jéroboams et 12 mathusalems.

Degrés d'alcool:

13,4 Vol.

Acidité totale:

3,30.

Ph:

3,66.

Folin: (richesse des tanins)

47.

Glycérol : (onctuosité)

10.

Extrait sec: (« la mâche »)

29,4.