

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1984

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

4 octobre – 16 octobre 1984 (13 jours).

Cépages :

- 71.3% Cabernet Sauvignon.
- 7.2% Cabernet Franc.
- 7% Malbec.
- 5.3% Merlot.
- 5.1% Syrah.
- 3.1% Tannat.
- 1% variétés rares : Nebbiolo, Dolcetto et Barbera.

Conditions climatiques :

Grave sécheresse du 13 septembre 1983 jusqu'au 10 mai 1984, avec un printemps très froid et des vents du Nord. Un été plutôt frais. Floraison entre le 18 et 25 juin.

Vendanges : un temps nuageux avec un peu de pluie.

Age moyen des vignes :

12 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale:

49.200 bouteilles, 700 magnums et 205 jéroboams.

Degrés d'alcool :

13,05% Vol.

Acidité totale:

3,50.

Ph:

3,51.

Folin: (richesse des tanins)

41.

Glycérol: (onctuosité)

8,8.

Extrait sec: (« la mâche »)

27.