

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1986

« Un vin intense – séduisant - charmeur »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

26 septembre – 16 octobre 1986 (21 jours).

Cépages :

- 65% Cabernet Sauvignon.
- 11% Syrah.
- 10% Malbec.
- 5% Merlot.
- 4% Cabernet Franc.
- 2% Pinot noir.
- 2% Tannat.
- 1% variétés rares : Nebbiolo, Dolcetto et Barbera.

Conditions climatiques :

Printemps froid et pluvieux jusqu'en juin. Floraison entre le 15 et 30 juin. Juillet et août très chaud. Orage le 18 août et le 23 septembre.

Age moyen des vignes :

14 ans.

Rendements :

42 hl/ha.

Production totale:

75.000 bouteilles, 1.400 magnums, 100 jéroboams et 25 mathusalems.

Degrés d'alcool:

12,70% Vol.

Acidité totale:

3,90.

Ph :

3,57.

Folin: (richesse des tanins)

44.

Glycérol : (onctuosité)

9,9.

Extrait sec: (« la mèche »)

27,6.