

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1987

« Millésime 1987, un vin rare et délicieux »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

20 septembre – 30 septembre 1987 (11 jours).

Cépages :

- 62.1% Cabernet Sauvignon.
- 11.5% Merlot.
- 8.6% Syrah.
- 8.6% Malbec.
- 4% Cabernet Franc.
- 2.4% Pinot noir.
- 1.8% Tannat.
- 1% variétés rares : Nebbiolo, Dolcetto et Barbera.

Conditions climatiques :

Une année climatique grinçante, des précipitations anormalement importantes. Floraison entre le 20 et 30 juin. Une maturation difficile et lente.

Vendanges : la cueillette a été réalisée dans une brume chaude et moite jusqu'au début de l'après-midi.

Age moyen des vignes :

15 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale:

62.000 bouteilles, 1.200 magnums, 100 jéroboams et 20 mathusalems.

Degrés d'alcool:

12,85% Vol.

Acidité totale:

3,30.

Ph:

3,64.

Folin: (richesse des tanins)

45.

Glycérol : (onctuosité)

5,4.

Extrait sec: (« la mâche »)

27,2.