

# MAS DE DAUMAS GASSAC



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

## MILLÉSIME : 1988

*« Un Grand Rouge classique dont la longue durée du temps sera la meilleure amie »*

### Dénomination :

Vin de pays de l'Hérault.

### Date des vendanges : (vendanges manuelles)

10 septembre – 28 septembre 1988 (19 jours).

### Cépages :

- 70% Cabernet Sauvignon.
- 9.6% Syrah.
- 5.6% Malbec.
- 5.4% Merlot.
- 4.3% Cabernet Franc.
- 2.5% Pinot noir.
- 1.6% Tannat.
- 1% variétés rares : Nebbiolo, Dolcetto et Barbera.

### Conditions climatiques :

Année plutôt inhabituelle avec un temps généralement doux ou chaud et de légères pluies régulières. Floraison fin mai.

**Vendanges :** températures très chaudes durant la cueillette.

### Age moyen des vignes :

16 ans.

### Rendements :

35 à 45 hl/ha.

### Production totale:

64.000 bouteilles, 1.200 magnums, 36 jéroboams et 12 mathusalem.

### Degrés d'alcool:

12,80% Vol.

### Acidité totale:

3,50.

### Ph:

3,63.

### Folin: (richesse des tanins)

57.

### Glycérol : (onctuosité)

8,4.

### Extrait sec: (« la mâche »)

29,7.