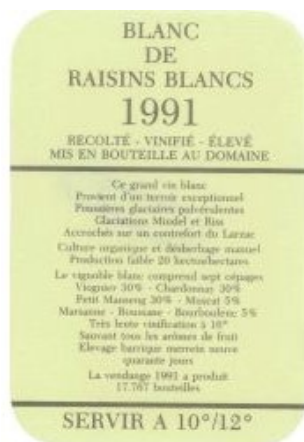


MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1991

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

13 septembre – 2 octobre 1991 (21 jours).

Cépages :

- 71.7% Cabernet Sauvignon.
- 10.2% Syrah.
- 4.9% Merlot.
- 3.5% Malbec.
- 3.5% Cabernet Franc.
- 3.5% Pinot noir.
- 1.7% Tannat.
- 1% autres variétés.

Conditions climatiques :

Hiver très froid. Gel sévère dans la nuit du 20 avril, qui a détruit un quart de la récolte.

Vendanges : Très chaud jusqu'au dernier jour des vendanges. La tempête attendue n'est jamais arrivé. Extrêmement chaud jusqu'au 25 septembre, avec peu de pluie.

Age moyen des vignes :

19 ans.

Rendements :

20 hl/ha.

Production totale:

66.340 bouteilles et 2.045 magnums.

Degrés d'alcool:

12,90% Vol.

Acidité totale:

3,64.

Ph:

3,59.

Folin: (richesse des tanins)

58.

Glycérol: (onctuosité)

9,50.

Extrait sec: (« la mâche »)

27.