

MAS DE DAUMAS GASSAC

MILLÉSIME : 1992



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

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

11 septembre – 20 octobre 1992 (1 mois et 11 jours).

Cépages :

- 70.2% Cabernet Sauvignon.
- 7.8% Syrah.
- 7.2% Merlot.
- 5.8% Malbec.
- 4.5% Cabernet Franc.
- 2.1% Pinot noir.
- 1.4% Tannat.
- 1% autres variétés.

Conditions climatiques :

Vendanges : le temps était remarquable avec d'énormes différences le jour et la nuit. Nous avons eu 7°C le matin du 30 septembre, alors que la plupart des jours ont atteint 30°C, avec des pics de 35°C.

Age moyen des vignes :

20 ans.

Rendements :

35 hl/ha.

Production totale:

92.000 bouteilles et 2.000 magnums.

Degrés d'alcool:

12,55% Vol.

Acidité total:

3,64.

Ph:

3,76.

Folin: (richesse des tanins)

44.

Extrait sec: (« la mâche »)

28,4.