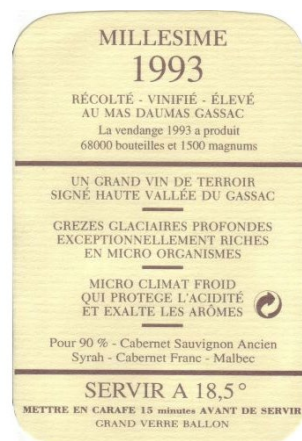


MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1993

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

6 septembre – 22 septembre 1993 (17 jours).

Cépages :

- 58.7% Cabernet Sauvignon.
- 21% Syrah
- 7% Malbec.
- 6% Merlot.
- 3% Cabernet Franc.
- 2.3% Pinot noir.
- 1% Tannat.
- 1% autres variétés.

Conditions climatiques :

Vendanges : Le 9 septembre en fin de journée, une brève tornade a eu lieu, peu de pluie, mais des vents violents et quelques grêlons, blessant plusieurs grains sur la moitié des grappes. Finalement pas un seul grain pourri. Puis du 10 au 22 septembre, temps variant du soleil aux nuages gris marqué par une chaleur lourde et constante.

Age moyen des vignes :

21 ans.

Rendements :

35 hl/ha.

Production totale:

68.000 bouteilles et 1.500 magnums.

Degrés d'alcool:

12,60% Vol.

Acidité totale:

3,80.

Ph:

3,61.

Folin: (richesse des tanins)

64.

Glycérol: (onctuosité)

7,8.

Extrait sec: (« la mâche »)

30,50.