

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1994

« Qu'est-ce qu'un vigneron, sinon celui qui rêve chaque année de voir naître un grand Millésime ? Aujourd'hui le rêve pourrait bien s'appeler : LE ROYAL ROUGE 1994 ! »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

2 septembre – 10 septembre 1994 (7 jours).

Cépages :

- 69.1% Cabernet Sauvignon.
- 11.4% Syrah.
- 6% Cabernet Franc.
- 5.2% Merlot.
- 4.3% Malbec.
- 2% Pinot noir.
- 1% Tannat.
- 1% autres variétés.

Conditions climatiques :

Une floraison précoce en mai, un printemps agréable et bien arrosé ; une vague de chaleur énorme, au moment utile, tout cela a donné des vendanges très précoces.

Vendanges : 3 semaines d'avance, avec un temps clair et des températures chaudes.

Age moyen des vignes :

22 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale :

62.000 bouteilles et 1.500 magnums.

Degrés d'alcool :

12,53% Vol.

Acidité Totale:

3,50.

Ph:

3,48.

Folin : (richesse des tanins)

68.

Glycérol : (onctuosité)

6,9.

Extrait sec : (« la mâche »)

28,1.