

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 2000

« La nature ne se copie jamais ! Chaque année, elle crée l'unique ;
unique le millésime 2000 ! »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

10 septembre – 4 octobre 2000 (11 jours).

Cépages :

- 69.5% Cabernet Sauvignon.
- 12.4% Merlot.
- 7.4% Syrah.
- 4% Malbec.
- 3% Cabernet Franc.
- 1.4% Pinot noir.
- 1.3% Tannat.
- 1% variétés rares : Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Tempranillo (Espagne).

Conditions climatiques :

Pas ordinaire ce temps, beau en juin, froid en juillet, très chaud en août. Les 14,15,16 juillet, coup de froid jamais vu en cette période, avec 5° la nuit. Ce froid dramatique couvre le Languedoc de silence, en tuant les cigales.

Vendanges : légère brise du Nord, nuits fraîches à 9°, journées lumineuses avec 32° en moyenne. Du 1^{er} au 25 septembre, un paradis climatique, qui rappelle l'année 1978.

Age moyen des vignes :

28 ans.

Rendements :

35 hl/ha.

Production totale:

125.000 bouteilles.

Degrés d'alcool:

12,93% Vol.

Acidité totale: 3,48.

Ph: 3,52.

Folin : (richesse des tanins)

63.

Glycérol: (onctuosité)

8,2.

Extrait sec: (« la mâche »)

28,4.