

# MAS DE DAUMAS GASSAC



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

## MILLÉSIME : 2003

« Un vin de feu et d'opulence ! Un vin qui possède tout en abondance mais rien en excès ; un vin où le fruit, le gras et l'alcool, sont dans un équilibre idéal »

### Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

### Date des vendanges : (vendanges manuelles)

29 août – 25 septembre 2003 (14 jours).

### Cépages :

- 65% Cabernet Sauvignon.
- 8.1% Merlot.
- 7.2% Syrah.
- 6% Cabernet Franc.
- 3.5% Malbec.
- 1.6% Pinot noir.
- 0.3% Tannat.
- 8.3% variétés rares : Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Tempranillo (Espagne).

### Conditions climatiques :

Pluies en début d'année (96 centimètres d'eau), remplissant les nappes souterraines et faisant couler toutes les sources dans la vallée du Gassac, pendant tout l'été jusqu'à fin septembre. Un été de feu (40° et plus le midi au soleil) pendant 8 semaines. Les raisins cachés sous le feuillage, pas une brûlure, pas une feuille jaunie.

**Vendanges :** 10 jours en avance, une vendange au-delà de la perfection, des raisins très murs, très sains, pas un grain abîmé blessé ou mal formé.

**Age moyen des vignes :** 31 ans.

### Rendements :

35 à 45 hl/ha.

### Production totale:

130.000 bouteilles et 3.000 magnums.

### Degrés d'alcool:

13% Vol.

### Acidité totale:

3,49.

### Ph:

3,69.

### Folin: (richesse des tanins)

73.

### Glycérol: (onctuosité)

5,8.

### Extrait sec: (« la mâche »)

36,2.