

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 2005

« Le Millésime de tous les charmes »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

10 septembre – 22 septembre 2005 (11 jours).

Cépages :

- 63.1% Cabernet Sauvignon.
- 7.9% Cabernet Franc.
- 7.3% Merlot.
- 5.2% Syrah.
- 3.7% Pinot noir.
- 3.3% Malbec.
- 1.6% Tannat.
- 7.9% variétés rares : Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Tempranillo (Espagne).

Conditions climatiques :

Vendange : ce millésime donnait des signes de parfaite maturité fin août, alors que nous vendangeons habituellement les rouges à partir du 15 septembre. Après hésitation, nous avons choisi de vendanger dès fin août et éviter ainsi de tomber dans le piège d'attendre, ce qui aurait entraîné la disparition de la fraîcheur et de la perte des arômes subtils qui marquent le 2005.

Age moyen des vignes :

33 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale:

136.000 bouteilles et 3.800 magnums.

Degrés d'alcool:

12,58% Vol.

Acidité totale:

3,53.

Ph:

3,49.

Folin: (richesse des tanins)

58.

Glycérol: (onctuosité)

4,5.

Extrait sec: (« la mèche »)

28,9.