

MAS de DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 2006

« Un Millésime éblouissant »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

31 septembre – 10 octobre 2006 (10 jours).

Cépages :

- 68.1% Cabernet Sauvignon.
- 8.3% Merlot.
- 6.3 % Cabernet Franc.
- 3.8% Syrah.
- 2.7% Malbec.
- 2.2% Tannat.
- 1% Pinot noir.
- 7.6% variétés rares : Abouriou (France), Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carménère (France), Tempranillo (Espagne).

Conditions climatiques :

Parler du millésime 2006, c'est parler d'émerveillement ! Chaleur caniculaire en juin et juillet avançant la maturité, mois d'août relativement frais pour préserver les arômes les plus subtils.

Un millésime dense et concentré, somptueux et gourmand en bouche avec une finale étonnante, tendre et fruité en fin de bouche.

Age moyen des vignes :

34 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale:

123.000 bouteilles et 3.000 magnums.

Degrés d'alcool:

13,07% Vol.

Acidité totale:

3,67.

Ph:

3,34.

Folin: (richesse des tanins)

74.

Glycerol: (onctuosité)

5,9.

Extrait sec: (« la mâche »)

31,3.