

MAS DE DAUMAS GASSAC

MILLÉSIME : 2008

« Le rouge 2008 – Millésime magique, réunit les quatre vertus majeures : puissance – finesse – saveur – élégance ! »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

13 septembre – 3 octobre 2008 (15 jours).

Cépages :

- 70% Cabernet Sauvignon.
- 6.5% Merlot.
- 5.3% Cabernet Franc.
- 4.1% Pinot noir.
- 3.7% Tannat.
- 1.9% Malbec.
- 1.4% Syrah.
- 7.1% variétés rares : Petit Verdot, Abouriou (France), Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carménère (France), Tempranillo (Espagne).

Conditions climatiques :

Un peu de pluie durant les mois de mai, juillet, août, septembre et beaucoup en juin. La chaleur ensuite, modérée mais suffisante, assez pour accompagner une maturation lente et régulière. Floraison le 5 juin.

Vendanges : pour couronner ces conditions idéales, les vendanges n'ont commencé que le 13 septembre quand le soleil s'affaiblit et ne peut plus brûler les saveurs fragiles, ni provoquer l'excès d'alcool.

Age moyen des vignes :

36 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale :

97.700 bouteilles et 3.600 magnums.

Degrés d'alcool :

13,07% Vol.

Acidité totale :

3,40.

Ph :

3,44.

Folin : (richesse des tanins)

55.

Glycérol : (onctuosité)

6,9.

Extrait sec : (« la mâche »)

26,6.



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