

MAS DE DAUMAS GASSAC



MILLÉSIME
2015

RÉCOLTÉ-VINIFIÉ-ÉLEVÉ-MIS EN BOUTEILLE
AU MAS DE DAUMAS GASSAC, ANIANE - FRANCE

Encépagement :

Cabernet Sauvignon 79% - Merlot 7%
Cabernet Franc 6% - Malbec 2%
Pinot Noir 2% - Variétés Rares 4%

Terroir de grèzes glaciaires profondes.
Micro-climat frais.

Culture respectueuse de l'environnement.
Vinification traditionnelle. Élevage en fûts de chêne.

Ce grand vin puissant, complexe, original,
peut se boire en fruit de 3 à 5 ans,
en maturité de 10 à 15 ans,
en majesté de 15 à 25 ans.

La vendange 2015 a produit
100 000 bouteilles et 4 000 magnums.

SERVIR À 18°/19°C.

SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT CITÉ D'ANIANE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



PRODUIT DE FRANCE
CONTIENT DES SULFITES
CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE

13,5% vol.
750 ml

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

MILLÉSIME : 2015

Dénomination :

IGP St Guilhem-le-Désert – Cité d'Aniane.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

10 septembre – 23 septembre 2015 (7 jours).

Cépages :

- 79% Cabernet Sauvignon,
- 7% Merlot,
- 6% Cabernet Franc,
- 2% Malbec,
- 2% Pinot Noir,
- 4% variétés rares : Petit Verdot, Tannat, Abouriou (France), Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carménère (France), Tempranillo (Espagne).

Conditions climatiques :

2015 est une merveille de la nature.

L'hiver a apporté de conséquentes réserves d'eau dans le sol et le printemps sec a été ensuite idéal pour la floraison. La chaleur de l'été et les belles nuits fraîches du mois d'août ont béni la récolte d'une maturité lente et exceptionnelle.

Tout au long de la vendange, luxe du vigneron, la météo clémente et parsemée du vent du nord a permis de faire des pauses et de récolter à son apogée le Cabernet Sauvignon de la vallée du Gassac.

Age moyen des vignes :

42 ans.

Rendements :

40 hl/ha.

Production totale :

100 000 bouteilles et 4000 magnums.

Degrés d'alcool :

13.5 % Vol.

Acidité totale :

3.41.

Ph :

3.58.

Folin : (richesse des tanins)

62.