

MAS DE DAUMAS GASSAC

MILLÉSIME : 2017



MILLÉSIME
2017

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

Encépagement :

Cabernet Sauvignon 78% - Cabernet Franc 5%
Merlot 5% - Petit Verdot 4% - Pinot 2%
Malbec 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 2017 a produit
81 000 bouteilles et 3 000 magnums.

SERVIR À 18°/19°C.

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



PRODUIT DE FRANCE
CONTIENT DES SULFITES
CONTIENS SULFITES
ENTHÄLT SULFITE

13,5% vol.
750 ml

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

Dénomination :

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

2 septembre – 13 septembre 2017 (7 jours).

Cépages :

- 78% Cabernet Sauvignon,
- 5% Merlot,
- 5% Cabernet Franc,
- 4% Petit Verdot,
- 2% Malbec,
- 2% Pinot Noir,
- 4% variétés rares : Tannat, Abouriou (France), Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carménère (France), Tempranillo (Espagne).

Conditions climatiques :

Grâce à une belle pluviométrie durant le premier semestre et un magnifique été bien sec et très beau, la vigne n'a quasiment pas souffert de stress hydrique. Des conditions optimales pour des fruits parfaitement mûrs et équilibrés.

Des nuits fraîches et des journées assez chaudes nous ont accompagnées pendant toute la récolte. Nous avons eu un climat automnal malgré la précocité des vendanges.

Age moyen des vignes :

42 ans.

Rendements :

40 hl/ha.

Production totale :

82 000 bouteilles et 3000 magnums.

Degrés d'alcool :

13.5 % Vol.

Acidité totale :

3.59

Ph :

3.54

Folin : (richesse des tanins)

60