

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1989

« Un vin mystérieux, complexe et envoûtant, avec une finesse et une sensibilité hors du commun »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Dates des vendanges : (vendanges manuelles)

8 septembre – 9 septembre 1989 (2 jours).

Cépages :

- 42% Chardonnay.
- 34% Petit Manseng (origine des bois: Charles Hours – Béarn).
- 14% Viognier (origine des bois : Georges Bernay – Condrieu).
- 10% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Muscat Petit grain (France).

Conditions climatiques :

Vendanges : beau temps durant toute la cueillette à l'exception d'une tempête.

Conditions météorologiques idéales: hiver froid avec vent du nord et beaucoup de jours ensoleillés ; bon printemps et été chaud avec de bonnes pluies régulières.

Age moyen des vignes :

6 ans.

Rendements :

20 hl/ha.

Production totale :

8.000 bouteilles.

Degrés d'alcool :

13,15% Vol.

Acidité totale:

3,50.

Ph:

3,35.