

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1990

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Dates des vendanges : (vendanges manuelles)

7 septembre – 9 septembre 1990 (3 jours).

Cépages :

- 47% Viognier (origine des bois: Georges Vernay – Condrieu).
- 26% Petit Manseng (origine des bois: Charles Hours – Béarn).
- 16% Chardonnay.
- 11% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Muscat Petit grain (France).

Conditions climatiques :

Temps anormalement chaud, même durant l'hiver. Une vigne « Crespy » a produit une nouvelle feuille le 20 janvier. Vraiment chaud du 1 mai jusqu'en septembre.

Vendanges : temps sec mais vent d'est, nuageux, pas de soleil.

Age moyen des vignes :

7 ans.

Rendements :

20 hl/ha.

Production totale :

12.000 bouteilles.

Degrés d'alcool :

13,15% Vol.

Acidité Totale:

3,70.

Ph:

3,45.