

MAS DE DAUMAS GASSAC



BLANC DE RAISINS BLANCS 1990 RECOLTE - VINFIÉ - ÉLEVÉ MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINI Ce grand via Mone

Ce grand vin blest
Provised d'un terroir exemptionnel
Poussières glaciabres pulverulentes.
Glaciation Mindel et Bias.
Accuschés sur un centrefort du Larano
Calture organique et desherbage masurel
Production fiable 30 bestochectures.
Le vigosoble biane, compressed sept organies.
Vogeter 30% - Caarderman 20%
Petri Manues 20% - Manuera 3%
Manueran - Boutames - Bout boolene 3%
Garviest bour les artinas de Frait
Elesage barriage merrein neuve
quannie joun.
La verodunge 1950 a grodust
12.000 bouterilles.

SERVIR A 10°/12°

* 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.