

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1992

« Une merveille d'harmonie dans la puissance »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Dates des vendanges : (vendanges manuelles)

11 septembre – 14 septembre 1992 (4 jours).

Cépages :

- 39% Viognier (origine des bois: Georges Vernay – Condrieu).
- 30% Chardonnay.
- 25% Petit Manseng (origine des bois: Charles Hours – Béarn).
- 6% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Muscat Petit grain (France).

Conditions climatiques :

Vendanges : le temps était remarquable avec d'énormes différences le jour et la nuit. Nous avons eu 7°C le matin du 30 septembre, alors que la plupart des jours ont atteint 30°C, avec des pics de 35°C.

Age moyen des vignes :

9 ans.

Rendements :

30 hl/ha.

Production totale :

19.000 bouteilles et 500 magnums.

Degrés d'alcool :

13,45% Vol.

Acidité Totale:

4,05.

Ph:

3,40.