

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1996

« Un Millésime tropical, l'un de nos plus grand millésimes Blancs »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

9 septembre – 13 septembre 1996 (5 jours).

Cépages :

- 31% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 30% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 28% Chardonnay.
- 10% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Gros Manseng (France).

Conditions climatiques :

Des sols gorgés d'eau par les pluies surabondantes de l'automne 95 et l'hiver 96 ; un climat chaud en mai et juin ; un mois de juillet misérable et ensuite de grosses chaleurs en août et première quinzaine de septembre.

Vendanges : temps couvert du 9 au 11 septembre. La récolte a eu lieu sous un soleil ardent ; 35° au soleil l'après-midi, plus de 13° d'alcool, une acidité superbement élevée, un point au-dessus de l'an dernier, d'où une palette irrésistible de saveurs délicieuses, mise en valeur par la fraîcheur acidulée du millésime.

Age moyen des vignes :

13 ans.

Rendements :

30 hl/ha.

Production totale :

37.000 bouteilles.

Degrés d'alcool :

12,75% Vol.

Acidité Totale:

4,05.

Ph:

3,36.

Sucre résiduel :

16g.