

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1997

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

26 août – 30 août 1997 (5 jours).

Cépages :

- 37% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 31% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 16% Chardonnay.
- 16% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France).

Conditions climatiques :

Un mois d'avance sur la floraison cette année ; la vigne bousculée par des chaleurs brûlantes et des pluies fréquentes. La maturité physiologique est atteinte fin août, mais alors apparaît un phénomène rare : il y a blocage de maturation. Récolte faite, nous n'avons pas joué le rêve d'une grande maturité.

Age moyen des vignes :

14 ans.

Rendements :

30 hl/ha.

Production totale :

33.000 bouteilles et 250 magnums.

Degrés d'alcool :

13,02% Vol.

Acidité Totale:

3,63.

Ph:

3,42.

Sucre résiduel :

7g.