

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 2001

« Le premier millésime du troisième millénaire »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

1 septembre – 6 septembre 2001 (6 jours).

Cépages :

- 38% Chardonnay.
- 27% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 18% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 17% variétés rares : Chenin Blanc, Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France).

Conditions climatiques :

L'année 2001 commence en fanfares précoces, sortie énorme, belle floraison et nouaison parfaite en avance de 15 jours ; des pluies assez régulières pendant le premier semestre, jusqu'à fin juillet. Le vent du nord se lève à la mi-août, et ne tombera que le 20 septembre. Presque 6 semaines de brise du Nord qui va concentrer le jus, les sucres et les arômes.

Age moyen des vignes :

18 ans.

Rendements :

30 hl/ha.

Production totale :

44.600 bouteilles.

Degrés d'alcool :

13.08% Vol.

Acidité Totale:

3,37.

Ph:

3,49.

Sucre résiduel :

2,1g.