

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 2002

« Le blanc Daumas Gassac 2002 est le jumeau du fastueux blanc 2000 »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

3 septembre – 10 septembre 2002 (8 jours).

Cépages :

- 37% Chardonnay.
- 29% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 15% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 19% variétés rares : Chenin Blanc, Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France).

Conditions climatiques :

La région partant du Larzac, occupant les terroirs d'Aniane et les collines jusqu'à Villeveyrac et Sète, n'a rien subi, ni tempêtes, ni pluies brutales. A Daumas Gassac, l'effrayante tempête du Gard s'est limitée à 70mm d'eau, sans violence, ni ravinement.

Age moyen des vignes :

19 ans.

Rendements :

30 hl/ha.

Production totale :

45.000 bouteilles.

Degrés d'alcool :

12,76% Vol.

Acidité Totale:

3,32.

Ph:

3,56.

Sucre résiduel :

7,4g.