

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 2005

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

1 septembre – 8 septembre 2005 (7 jours).

Cépages :

- 36% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 28% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 19% Chardonnay.
- 2% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 15% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France).

Conditions climatiques :

Vendange : ce millésime donnait des signes de parfaite maturité fin août, alors que nous vendangeons habituellement les rouges à partir du 15 septembre. Après hésitation, nous avons choisi de vendanger dès fin août et éviter ainsi de tomber dans le piège d'attendre, ce qui aurait entraîné la disparition de la fraîcheur et de la perte des arômes subtils qui marquent le 2005.

Age moyen des vignes :

22 ans.

Rendements :

30 hl/ha.

Production totale :

57.000 bouteilles.

Degrés d'alcool :

13,11% Vol.

Acidité Totale:

3,62.

Ph:

3,37.

Sucre résiduel :

6,4g.