

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 2007

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

22 août – 27 août 2007 (6 jours).

Cépages :

- 32% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 29% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 21% Chardonnay.
- 4% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 14% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France).

Conditions climatiques :

L'année 2007 aura été une année singulière ; Chaleur sèche puis fraîcheur étrange toujours sans pluie, cela donne un millésime minéral, de noble élégance, un millésime qui doit plus à la terre qu'au ciel, un grand millésime du Terroir !

Age moyen des vignes :

24 ans.

Rendements :

30 hl/ha.

Production totale :

46.000 bouteilles.

Degrés d'alcool :

13,09% Vol.

Acidité Totale:

3,46.

Ph:

3,33.

Sucre résiduel :

6,8g.