

# MAS DE DAUMAS GASSAC



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

## MILLÉSIME : 2008

« Une finesse prodigieuse, d'une grande richesse aromatique »

### Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

### Date des vendanges : (vendanges manuelles)

7 septembre – 12 septembre 2008 (6 jours).

### Cépages :

- 34% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 29% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 18% Chardonnay.
- 9% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 11% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France), Fiano (Italie).

### Conditions climatiques :

Un peu de pluie durant les mois de mai, juillet, août et septembre et beaucoup en juin. La chaleur ensuite, modérée mais suffisante, assez pour accompagner une maturation lente et régulière.

### Age moyen des vignes :

25 ans.

### Rendements :

30 hl/ha.

### Production totale :

66.000 bouteilles.

### Degrés d'alcool :

13,05% Vol.

### Acidité Totale:

3,60.

### Ph:

3,31.

### Sucre résiduel :

6,7g