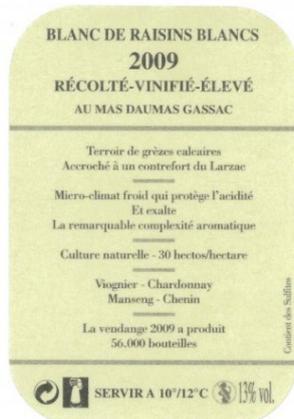


# MAS DE DAUMAS GASSAC



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

## MILLÉSIME : 2009

« Une sorte de merveille de vin doré et rôti par un soleil exceptionnel »

### Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

### Date des vendanges : (vendanges manuelles)

3 septembre – 9 septembre 2009 (7 jours).

### Cépages :

- 29% Petit Manseng (origine des bois: Charles Hours – Béarn).
- 28% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 15% Chardonnay.
- 13% 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), Fiano (Italie).

### Conditions climatiques :

Un printemps idéal accompagné de régulières précipitations, apportant un maximum de réserve d'eau pour la plante. La fleur étant sortie aux alentours de la fin mai, le vigneron a attendu une vendange tardive à la mi-septembre.

### Age moyen des vignes :

26 ans.

### Rendements :

30 hl/ha.

### Production totale :

56.000 bouteilles.

### Degrés d'alcool :

13,40% Vol.

### Acidité Totale:

3,91.

### Ph:

3,24.

### Sucre résiduel :

11g.