

# MAS DE DAUMAS GASSAC



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

## MILLÉSIME : 2011

### Dénomination :

IGP St Guilhem-le-Désert – Cité d'Aniane.

### Date des vendanges : (vendanges manuelles)

5 septembre – 12 septembre 2011 (8 jours).

### Cépages :

- 26% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 24% Chardonnay.
- 22% Vignier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 15% 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 :

Avant la vendange, l'été frais a permis aux vignes d'avoir une maturité lente, afin de préserver les arômes et une bonne acidité.

### Age moyen des vignes :

28 ans.

### Rendements :

35 hl/ha.

### Production totale :

70.000 bouteilles.

### Degrés d'alcool :

13.45% Vol.

### Acidité Totale (H2SO4):

3,89.

### Ph:

3,21.

### Sucre résiduel :

10.7g.