

MAS DE DAUMAS GASSAC



BLANC DE RAISINS BLANCS

2012

RÉCOLTÉ-VINIFIÉ-ÉLEVÉ

AU MAS DAUMAS GASSAC

Terrain de grès calcaires
Accroché à un contrefort du Larzac
Micro-climat froid qui protège l'acidité
Et exalte
La remarquable complexité aromatique
Culture naturelle - 30 hectares/hectare

Viognier - Chardonnay
Manseng - Chenin

La vendange 2012 a produit
62 000 bouteilles

Contient : Sulfites / Contains : Sulphites

 SERVIR A 10°/12°C  13,5% vol.

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

MILLÉSIME : 2012

Dénomination :

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

10 septembre – 16 septembre 2012 (7 jours).

Cépages :

- 33% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 25% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 17% Chardonnay.
- 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 :

Après un hiver froid et sec, suivi d'un printemps frais et pluvieux, la végétation a pris son temps pour se développer cette année.

Conséquence : 15 à 20 jours de retard par rapport à 2011 sur la floraison et pratiquement la même chose en ce qui concerne la véraison.

Un mois de juillet frais et sec, suivi d'un mois d'août plutôt chaud mais toujours sec.

Vendanges : « les précipitations reçues ce matin amènent la gorgée d'eau qui semble faire de cette vendange une récolte 5 étoiles ! » SAMUEL GUIBERT

Age moyen des vignes :

29 ans.

Rendements :

30 hl/ha.

Production totale :

62.000 bouteilles.

Degrés d'alcool :

13,83% Vol.

Acidité Totale (H2SO4):

3,96.

Ph:

3,35.

Sucre résiduel :

6.9g.