

MAS DE DAUMAS GASSAC



BLANC DE RAISINS BLANCS
2013

RÉCOLTÉ-VINIFIÉ-ÉLEVÉ
AU MAS DAUMAS GASSAC

Viognier 30% - Chardonnay 25%
Petit Manseng 20% - Chenin 10%
et Variétés rares 15%



Terroir 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

La vendange 2013 a produit
73 000 bouteilles et 800 magnums

SERVIR A 10°/12°C



Contient : Sulfites
Contient : Sulfites
Extrait : Sulfite



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

MILLÉSIME : 2013

Dénomination :

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

19 septembre – 23 septembre 2013 (5 jours).

Cépages :

- 29% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 24% Chardonnay.
- 21% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 11% 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), Fiano (Italie).

Conditions climatiques :

Un hiver et printemps humides et pluvieux, retardant la végétation. Floraison le 6 juin. Un été sec avec des chaleurs modérées. Parfait pour la vigne, véraison lente et longue, le fruit a eu le temps de murir à son rythme, ce qui a fourni une excellente qualité aux fruits.

Vendange : beau temps, sec et chaud. Cueillette retardée par la véraison tardive.

Age moyen des vignes :

30 ans.

Rendements :

35 hl/ha.

Production totale :

75.000 bouteilles et 800 magnums.

Degrés d'alcool :

13,30% Vol.

Acidité Totale (H₂SO₄):

4,18.

Ph:

3,25.

Sucre résiduel :

12,2g.