

# MAS DE DAUMAS GASSAC



BLANC DE RAISINS BLANCS  
2014

RÉCOLTÉ-VINIFIÉ-ÉLEVÉ  
AU MAS DE DAUMAS GASSAC

Encépagement :  
Viognier 24% - Petit Manseng 24%  
Chardonnay 23% - Chenin 13%  
et Variétés rares 16%



Terroir de grès calcaires.  
Accroché à un contrefort du Larzac.  
Micro-climat froid qui protège l'acidité et exalte  
la remarquable complexité aromatique.

Culture respectueuse de l'environnement  
30 hectares/hectare

La vendange 2014 a produit  
60 000 bouteilles et 800 magnums.

SERVIR À 10°/12°C



Grand Cru du Sud  
Cantons du Sud  
Estate du Sud



13% vol.

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

## MILLÉSIME : 2014

### Dénomination :

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

### Date des vendanges : (vendanges manuelles)

5 septembre – 8 septembre 2014 (4 jours).

### Cépages :

- 24% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 23% Chardonnay (origine des bois : Comtes Lafon).
- 24% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 13 % Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 16% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France), Fiano (Italie).

### Conditions climatiques :

Une année marquée par un hiver doux, un printemps sec et un été modéré, qui ont donné des vendanges plus précoces que 2013. La récolte quant à elle, est plus faible de 35%.

**Vendange :** Conditions climatiques parfaites, journées sèches et chaudes (34°C) et nuits fraîches (10°C)

### Age moyen des vignes :

33 ans.

### Rendements :

35 hl/ha.

### Production totale :

60.000 bouteilles et 800 magnums.

### Degrés d'alcool :

13,30% Vol.

### Acidité Totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):

3,98

### Ph:

3,28.

### Sucre résiduel :

11,6 g.