

# MAS DE DAUMAS GASSAC



BLANC DE RAISINS BLANCS

2017

RÉCOLTÉ-VINIFIÉ-ÉLEVÉ-MIS EN BOUTEILLE  
AU MAS DE DAUMAS GASSAC, ANIANE - FRANCE

Encépagement :

Petit Manseng 33% - Viognier 21%  
Chardonnay 20% - Chenin 12%  
et Variétés rares 14%

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 hectolitres/hectare

La vendange 2017 a produit  
52 000 bouteilles et 1 000 magnums.

SERVIR À 10°/12°C

SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT CITÉ D'ANIANE  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



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

## MILLÉSIME : 2017

### Dénomination :

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

### Date des vendanges : (vendanges manuelles)

24 Août – 28 Août 2017 (5 jours).

### Cépages :

- 21% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 33% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 20% Chardonnay (origine des bois : Comtes Lafon).
- 12% 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 :

Grâce à une belle pluviométrie durant le premier semestre et un magnifique été bien sec et très beau, la vigne n'a quasiment pas souffert de stress hydrique. Des conditions optimales pour des fruits parfaitement mûrs et équilibrés.

Des nuits fraîches et des journées assez chaudes nous ont accompagnées pendant toute la récolte. Nous avons eu un climat automnal malgré la précocité des vendanges.

### Age moyen des vignes :

33 ans.

### Rendements :

30 hl/ha.

### Production totale :

52 000 bouteilles et 1000 magnums.

### Degrés d'alcool :

13,5% Vol.

### Acidité Totale (H2SO4):

4.14

### Ph:

3.28.

### Sucre résiduel :

5.0g.