

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 2020

Dénomination :

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

27 août– 2 septembre (5 jours).

Cépages :

- 28% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).
- 23% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn).
- 20% Chardonnay (origine des bois : Comtes Lafon).
- 12% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray).
- 17% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Petit Courbu, Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, Gros Manseng, Semillon (France), Fiano (Italie).

Conditions climatiques :

Une œuvre musicale tout en délicatesse ! Un climat de douceur et d'amour pour la naissance d'un millésime d'équilibre. L'hiver a été frais sans froid mordant ni neige, suivi d'un printemps avec une pluviométrie équilibrée permettant une arrivée éclatante du millésime. 2020 ce sont des conditions douces ; de la taille à l'éclosion des bourgeons, de la fleur jusqu'à la vendange.

Un été sans canicule, une chaleur sans brutalité, 28°C en moyenne en journée et des nuits magiques et fraîches (10°-12°) dans la haute vallée du Gassac. Enfin, bénédiction que nous n'avions plus connue depuis 2012, un bel orage du 15 août, permettant à la vendange de devenir remarquable.

Le 1er Octobre, la vinification de nos grands vins blanc et rouge était finie et tout au long de celle-ci, de la dégustation est ressortie un « classicisme » des premiers millésimes du domaine.

Age moyen des vignes : 34 ans.

Rendements : 25 hl/ha.

Degrés d'alcool : 13,5% Vol.

Acidité Totale (H2SO4): 3,70

Ph: 3,38

Sucre résiduel : 6,4 g.