

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1978

Dénomination :

Vin de Table Français.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

25 septembre – 10 octobre 1978 (16 jours).

Cépages :

- 86.7% Cabernet Sauvignon.
- 10% Tannat.
- 3.3% Malbec.

Conditions climatiques :

Floraison entre le 10 et 20 juin.

Vendanges : Un temps clair durant la cueillette avec des températures chaudes.

Age moyen des vignes :

6 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale :

17.866 bouteilles.

Degrés d'alcool :

12% Vol.

Acidité Totale:

3,50.

Ph :

3,42.

Folin : (richesse des tanins)

40.

Glycérol : (onctuosité)

8.

Extrait sec : (« la mâche »)

24,2.