

# 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.