

# MAS DE DAUMAS GASSAC



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

## MILLÉSIME : 1982

### Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

### Date des vendanges : (vendanges manuelles)

16 septembre – 1 octobre 1982 (16 jours).

### Cépages :

- 73% Cabernet Sauvignon.
- 7.1% Merlot.
- 6.7% Tannat.
- 4.8% Syrah.
- 4.1% Malbec.
- 3.3% Cabernet Franc.
- 1% variétés rares : Nebbiolo, Dolcetto et Barbera.

### Conditions climatique :

Floraison entre le 20 mai et le 5 juin.

**Vendanges** : extrêmement chaud durant la cueillette.

### Age moyen des vignes :

10 ans.

### Rendements :

35 à 45 hl/ha.

### Production totale:

28.048 bouteilles, 1.050 magnums, 248 jéroboams et 108 mathusalems.

### Degrés d'alcool:

13,2% Vol.

### Acidité totale:

3,30.

### Ph:

3,60.

### Folin: (richesse des tanins)

51.

### Glycérol : (onctuosité)

9,7.

### Extrait sec: (« la mâche »)

28.