

MAS DE DAUMAS GASSAC



RÉCOLTE 1985 RECOLTÉ - VINIFIÉ - ÉLEVÉ MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE Ce viu provient d'un terreir miège en Langoedoc Ceivas glacitaires profendées Sur un contrefort du Larias Ilot de nière clund froit dans le grand weled du midi Pour 80 % - Calernet Sunignes Paus 20 % - Malbre - Merba - Syra Calernat Franc - Pinut - Tainnat Culturo sepasique et désherbage masual Franciction faitle : 35 à 45 Hectos/Bécture Bocoble et califocation perfectionations Élesage din hut moment, complexe, crégulai Frant se baire en first de 3 à 3 uns Mais devents se garder de 7 à 14 un Paur dévelupper ses indexeses aréness de bouquet La sendange 1985 a produir 80.000 bouteille : 1000 magnusis - 20 jerobusans et 12 mathessiens SERVIR A 18°

* Grape varieties information may differ with the back label.

VINTAGE: 1985

« For wine producers, 1985 will always be remembered as a year of extremes and contrasts »

Denomination:

Vin de Pays de l'Hérault.

Harvest dates: (hand-picked)

17 September – 1 October 1985 (17 days).

Grape varieties:

- 72% Cabernet Sauvignon.
- 7% Syrah.
- 6% Malbec.
- 6% Cabernet Franc.
- 4% Merlot.
- 2% Tannat.
- 1% Pinot noir.
- 2% other grape varieties.

Climate:

Coldest winter since 1956 with serious freezing (-10°C to -15°C) during January and February. Mediocre spring weather leading to late ripening. Flowering from 15 June.

Harvest: Extremely hot and dry, resulting in slight over maturity.

Average age of the vines:

13 years.

Yield:

35 to 45 hl/ha.

Total production:

60.000 bottles, 1.000 magnums, 30 jéroboams and 12 mathuselahs.

Alcohol by vol.:

13,30% Vol.

Total acidity:

3,70.

Ph:

3,54.

Folin: (tannin)

51.

Glycerol: (unctuosity)

9.6.

Dry extract:

30.