

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1985

« L'année 1985 restera dans la mémoire vigneronne comme celle des extrêmes et des contrastes »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

17 septembre – 1 octobre 1985 (17 jours).

Cépages :

- 72% Cabernet Sauvignon.
- 7% Syrah.
- 6% Malbec.
- 6% Cabernet Franc.
- 4% Merlot.
- 2% Tannat.
- 1% Pinot noir.
- 2% variétés rares : Nebbiolo, Dolcetto et Barbera.

Conditions climatiques :

Hiver le plus froid depuis 1956 avec des gels graves (-10° à -15°) durant janvier et février. Temps médiocre durant le printemps, retardant la véraison. Floraison à partir du 15 juin.

Vendanges : Extrêmement chaud et sec, entraînant une légère surmaturité.

Age moyen des vignes :

13 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale:

60.000 bouteilles, 1.000 magnums, 30 jéroboams et 12 mathusalem.

Degrés d'alcool:

13,30% Vol.

Acidité totale:

3,70.

Ph:

3,54.

Folin: (richesse des tanins)

51.

Glycérol : (onctuosité)

9,6.

Extrait sec: (« la mâche »)

30.