

MAS DE DAUMAS GASSAC



RÉCOLTE 1987 RECOLTÉ - VINIFIÉ - ÉLEVÉ MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE Ce ves provoest d'un terroir usique en Languedoc Grèses glociaires probindes Sur un controlor du Larage Bai de mieme climat frond dans le grand soleil du resdi Paur 70 % - Cabernet Sarrignon Four 20 % - Malber - Merlite - Syra Cabernet France - Paux - Tannal Cubiace organique et d'édiscribage manuel Production faible - 35 à 63 foctosul/sconve Récoltre et virilleration perfectionations Elevage de hinte motie en four des confident Four de boien un fruit de 3 à 5 aus Mais devenir se garden de 7 à 14 uns Fruir de boien un fruit de 3 à 5 aus Mais devenir se garden de 7 à 14 uns Fruir de boien un fruit de 7 a 15 uns Fruir de boien un fruit de 7 a 15 uns Fruir de boien un fruit de 7 a 15 uns Fruir de boien un fruit de 7 à 15 uns Fruir developper san intenses archines de bourgeet La vendange 1897 a produit 82.000 busnelles - 12009 enagueurs - 1000 errobourn et 20 nathranders

* Grape varieties information may differ with the back label.

VINTAGE: 1987

« The 1987 vintage, a rare and delicious wine »

Denomination:

Vin de Pays de l'Hérault.

Harvest dates: (hand-picked)

20 September – 30 September 1987 (11 days).

Grape varieties:

- 62.1% Cabernet Sauvignon.
- 11.5% Merlot.
- 8.6% Syrah.
- 8.6% Malbec.
- 4% Cabernet Franc.
- 2.4% Pinot noir.
- 1.8% Tannat.
- 1% other grape varieties.

Climate:

Frustrating weather all year, unusually heavy rainfall. Flowering between 20 and 30 June. Maturing slow and difficult

Harvest: picking took place in hot, humid mist until early afternoon.

Average age of the vines:

15 years.

Yield:

35 to 45 hl/ha.

Total production:

62.000 bottles, 1.200 magnums, 100 jéroboams and 20 mathusalems.

Alcohol by vol.:

12,85% Vol.

Total acidity:

3,30.

Ph:

3,64.

Folin: (tannin)

45.

Glycerol: (unctuosity)

5,4.

Dry extract:

27,2.