

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1988

« Un Grand Rouge classique dont la longue durée du temps sera la meilleure amie »

Dénomination :

Vin de pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

10 septembre – 28 septembre 1988 (19 jours).

Cépages :

- 70% Cabernet Sauvignon.
- 9.6% Syrah.
- 5.6% Malbec.
- 5.4% Merlot.
- 4.3% Cabernet Franc.
- 2.5% Pinot noir.
- 1.6% Tannat.
- 1% variétés rares : Nebbiolo, Dolcetto et Barbera.

Conditions climatiques :

Année plutôt inhabituelle avec un temps généralement doux ou chaud et de légères pluies régulières. Floraison fin mai.

Vendanges : températures très chaudes durant la cueillette.

Age moyen des vignes :

16 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale:

64.000 bouteilles, 1.200 magnums, 36 jéroboams et 12 mathusalems.

Degrés d'alcool:

12,80% Vol.

Acidité totale:

3,50.

Ph:

3,63.

Folin: (richesse des tanins)

57.

Glycérol : (onctuosité)

8,4.

Extrait sec: (« la mâche »)

29,7.