

MAS DE DAUMAS GASSAC



RÉCOLTE 1989 RECOLTÉ - VINIFIÉ - ÉLEVÉ MIS EN BOUTESLLE AU DOMAINE Ce vin peuviese d'un bereit unique en LanguecheGriere glossières producite. Sur un controfiert de Larines Bet de nieure litural froid dans le grand soled du mirà Pour 70 9 - Cabernet Starvignen Four 70 9 - Cabernet Starvignen Four 70 9 - Cabernet Starvignen Four 70 9 - Cabernet Starvignen Culture organique et dédubritage manuel Poductions fable: 35 Bectandi locture Bécole et swillcarine perfectionmentes Bereap d'un hoit mois en filts de déves Merian Griere de la lavie de la 12 San Pent se betre en fruit de 3 s 9 san Mais devrait se perior de 7 s 25 san Peur dévelopre ses intenues arrivass de busquet La vendague 1999 a prochai 153.00 l'outellée - 1600 magnem 56 jernbouros 30 malhassèem SERVIR A 18 ° METTRE EN CARANT EL sensione NAMT DE SERVIE

* Grape varieties information may differ with the back label.

VINTAGE: 1989

Denomination:

Vin de Pays de l'Hérault.

Harvest dates: (hand-picked)

9 September – 23 September 1989 (15 days).

Grape varieties:

- 67% Cabernet Sauvignon.
- 14% Syrah.
- 7% Malbec.
- 6% Merlot.
- 1.8% Cabernet Franc.
- 1.7% Tannat.
- 1.5% Pinot noir.
- 1% other grape varieties.

Climate:

Ideal meteorological conditions: cold winter with north wind and many sunny days; soft, pleasant spring followed by a hot, dry summer with good, regular rainfall. Flowering from end May to 8 June.

Harvest: Apart from one storm, all picking took place in good weather.

Average age of the vines:

17 years.

Yield:

35 to 45 hl/ha.

Total production:

68.000 bottles, 1.000 magnums, 36 jéroboams and 20 mathusalems.

Alcohol by vol.:

13% Vol.

Total acidity:

3,80.

Ph:

3,60.

Folin: (tannin)

57

Glycerol: (unctuosity)

9

Dry extract:

31,3.