

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1989

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

9 septembre – 23 septembre 1989 (15 jours).

Cépages :

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

Conditions climatiques :

Conditions météorologiques idéales: hiver froid avec vent du nord et beaucoup de jours ensoleillés ; un printemps doux et agréable suivi d'un été chaud et sec avec de bonnes pluies régulières. Floraison fin mai jusqu'au 8 juin.

Vendanges : beau temps durant toute la cueillette à l'exception d'une tempête.

Age moyen des vignes :

17 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale:

68.000 bouteilles, 1.000 magnums, 36 jéroboams et 20 matusalems.

Degrés d'alcool:

13% Vol.

Acidité totale:

3,80.

Ph:

3,60.

Folin: (richesse des tanins)

57.

Glycérol : (onctuosité)

9.

Extrait sec: (« la mâche »)

31,3.