

MAS DE DAUMAS GASSAC



RÉCOLTE 1990 RÉCOLTE - VINIFIÉ - ÉLEVE MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE Ce via provieur d'un terreir varigue en Languedoc Gréans glassiams profécuées lles de miero elimit froid dats le grand soleil du misil Pour POS - Cabernet Souvignen Pous 20% - Mubble - Morter - Syru Cabernet Franc - Pous - Tiernat Custum organique et Meller - Syru Cabernet Franc - Pous - Tiernat Custum organique et Meller de manasel Pous organique et Meller de manasel Pous organique et Meller de Meller Morria Cabernet Franc - Pous - Tiernat Custum organique et Meller de Meller Pous de viruffication perfeccionesiese Elevage dunas mois en fits de chies Mermin Ce grand viva passianat, complésse, organises Elevage dunas mois en fits de chies Mermin Ce grand viva passianat, complésse, organise Se bolt en final dés cette santée Mis poet se parde de 5 à 10 vans Pour développes ses intronces arbuses de bouquet 82.000 beauxilles - 1500 magnums SERVIR A 18° METIRE EN CURARIE 15 mésaina AVANT DE SERVIR CARATI GRAND VERBER BALLOS

* Grape varieties information may differ with the back label.

VINTAGE: 1990

Denomination:

Vin de Pays de l'Hérault.

Harvest dates: (hand-picked)

3 September - 20 September 1990 (18 days).

Grape varieties:

- 68% Cabernet Sauvignon.
- 7% Merlot.
- 7% Malbec.
- 7% Cabernet Franc.
- 6% Syrah.
- 2% Pinot noir.
- 2% Tannat.
- 1% other grape varieties.

Climate:

Unusually hot weather even during winter.

A vine called 'Crespy' sprouted a new leaf on 20 January. Very hot weather from 1 May to September. Flowering started in mid May. **Harvest:** dry weather but with an east wind, cloudy, no sunshine.

Average age of the vines:

18 years.

Yield:

40 hl/ha.

Total production:

82.000 bottles and 1.500 magnums.

Alcohol by vol.:

13,20% Vol.

Total acidity:

3,50.

Ph:

3,76.

Folin: (tannin)

53.

Dry extract:

28,7.