

MAS DE DAUMAS GASSAC

MILLÉSIME : 1990



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

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

3 septembre – 20 septembre 1990 (18 jours).

Cépages :

- 68% Cabernet Sauvignon.
- 7% Merlot.
- 7% Malbec.
- 7% Cabernet Franc.
- 6% Syrah.
- 2% Pinot noir.
- 2% Tannat.
- 1% autres variétés.

Conditions climatiques :

Temps anormalement chaud, même durant l'hiver.

Une vigne nommée « Crespy » a produit une nouvelle feuille le 20 janvier. Temps très chaud du 1 mai jusqu'en septembre. Floraison à partir de mi mai.

Vendanges : temps sec mais vent d'est, nuageux, pas de soleil.

Age moyen des vignes :

18 ans.

Rendements :

40 hl/ha.

Production totale:

82.000 bouteilles et 1.500 magnums.

Degrés d'alcool:

13,20% Vol.

Acidité totale:

3,50.

Ph:

3,76.

Folin: (richesse des tanins)

53.

Extrait sec: (« la mêche »)

28,7.