

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1995

« Millésime 1995 infiniment complexe, messagers des innombrables saveurs, odeurs, et parfums de la garrigue languedocienne »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

14 septembre – 22 septembre 1995 (9 jours).

Cépages :

- 68% Cabernet Sauvignon.
- 8% Syrah.
- 7% Cabernet Franc.
- 6.5% Merlot.
- 6% Malbec.
- 2% Pinot noir.
- 1.5% Tannat.
- 1% autres variétés.

Conditions climatiques :

Hiver doux mais des gelées dures. Floraison entre le 1 et 7 juin. Les mois de juin et juillet furent très secs. Fin août, début septembre, le vent du nord en rafales a desséchés les raisins ; beau soleil mais nuits fraîches.

Vendange : 270mm d'eau entre le mois de septembre et le 15 octobre.

Age moyen des vignes :

23 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale :

70.000 bouteilles et 3.000 magnums.

Degrés d'alcool :

12,90% Vol.

Acidité Totale:

3,39.

Ph:

3,53.

Folin : (richesse des tanins)

75.

Glycérol : (onctuosité)

8,1.