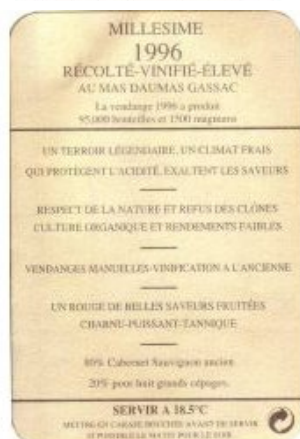


MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1996

« Un Millésime Tropical »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

13 septembre – 27 septembre 1996 (9 jours).

Cépages :

- 65% Cabernet Sauvignon.
- 9% Merlot.
- 7% Syrah.
- 7% Cabernet Franc.
- 7% Malbec.
- 3% Pinot noir.
- 1% Tannat.
- 1% autres variétés.

Conditions climatiques :

Des sols gorgés d'eau par les pluies surabondantes de l'automne 95 et l'hiver 96 ; un climat chaud en mai et juin ; un mois de juillet misérable et ensuite de grosses chaleurs en août et première quinzaine de septembre.

Vendanges : Temps couvert avant le début des vendanges, plusieurs jours de pluie entre le 13 et le 21 septembre (soit 235 mm). Un temps très beau, chaud et sec la dernière semaine de septembre.

Age moyen des vignes :

24 ans.

Rendements :

42 hl/ha.

Production totale:

95.000 bouteilles et 1.500 magnums.

Degrés d'alcool:

12,75% Vol.

Acidité totale:

3,24.

Ph:

3,72.

Folin: (richesse des tanins)

41.