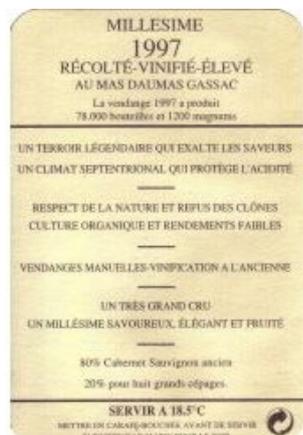


MAS DE DAUMAS GASSAC

MILLÉSIME : 1997



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

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

3 septembre – 11 septembre 1997 (6 jours).

Cépages :

- 70.3% Cabernet Sauvignon.
- 13.1% Cabernet Franc.
- 5.1% Syrah.
- 3.9% Merlot.
- 2.8% Malbec.
- 2.1% Tannat.
- 1.3% Pinot noir.
- 1.4% autres variétés.

Conditions climatiques :

Vendanges : un mois d'avance sur la floraison cette année ; la vigne bousculée par des chaleurs brûlantes et des pluies fréquentes. La maturité physiologique est atteinte fin août, mais alors apparaît un phénomène rare : il y a blocage de maturation. Récolte faite, nous n'avons pas joué le rêve d'une grande maturité.

Age moyen des vignes :

25 ans.

Rendements :

35 hl/ha.

Production totale:

78.000 bouteilles et 1.200 magnums.

Degrés d'alcool:

12,98% Vol.

Acidité totale:

3,34.

Ph:

3,60.

Folin: (richesse des tanins)

50.

Glycérol : (onctuosité)

8.