

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1998

« Quel seigneur Vin ! Il faudra beaucoup d'énergie pour renoncer à boire ce vin ample, gras et moelleux, avant que la sagesse du temps ne lui ait donné tout son royaume de saveurs »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

9 septembre – 23 septembre 1998 (9 jours).

Cépages :

- 64.5% Cabernet Sauvignon.
- 8.8% Merlot.
- 8% Syrah.
- 6.6% Cabernet Franc.
- 5.6% Malbec.
- 2.5% Pinot noir.
- 1.4% Tannat.
- 2.6% variété rare : Saperavi (Géorgie).

Conditions climatiques :

L'année climatique 1998 peut partiellement expliquer ce géant racé, avec la chaleur intense, la fraîcheur revenue pour **les vendanges**, avec 20mm d'eau par petites pluies successives courant septembre, venues rafraîchir les feuilles et les baies et éviter l'échauffement des fruits très mûrs (6° pendant les vendanges).

Age moyen des vignes : 26 ans.

Rendements : 37 hl/ha.

Production totale:

109.000 bouteilles et 1.850 magnums.

Degrés d'alcool:

13,11% Vol.

Acidité totale:

3,39.

Ph:

3,71.

Folin: (richesse des tanins)

67.

Glycérol: (onctuosité)

8,6.

Extrait sec: (« la mâche »)

29,2.