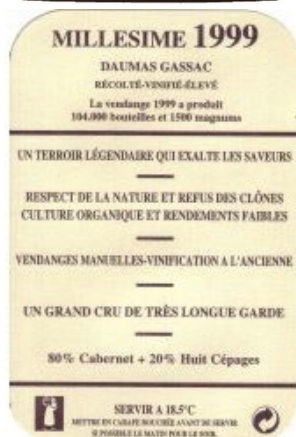


MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1999

« Voilà bien le vin le plus « délicieux » que j'aurais vu naître dans la vallée de Gassac »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

10 septembre – 24 septembre 1999 (15 jours).

Cépages :

- 65.4% Cabernet Sauvignon.
- 11.6% Merlot.
- 10% Cabernet Franc.
- 3.7% Syrah.
- 3.7% Malbec.
- 2.2% Pinot noir.
- 1.1% Tannat.
- 2.3% variétés rares : Saperavi (Géorgie), Tempranillo (Espagne).

Conditions climatiques :

Vendanges : en août et début septembre, de bonnes petites pluies tous les deux, trois jours et grande chaleur ensuite. Un vrai temps tropical, mais aucun dégât important. Le nord de l'Hérault, sur les Piémonts du Larzac, aura bénéficié d'un temps idéal, alors que la bande côtière subissait de terribles blessures, grêle et trombes d'eau.

Age moyen des vignes : 27 ans.

Rendements : 35 hl/ha.

Production totale:

104.000 bouteilles et 1.500 magnums.

Degrés d'alcool:

13% Vol.

Acidité totale:

3,24.

Ph:

3,54.

Folin: (richesse des tanins)

47.

Glycérol : (onctuosité)

9.

Extrait sec: (« la mâche »)

26,1.