

# MAS DE DAUMAS GASSAC



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

## MILLÉSIME : 2001

« Le premier millésime du troisième millénaire »

### Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

### Date des vendanges : (vendanges manuelles)

8 septembre – 18 septembre 2001 (10 jours).

### Cépages :

- 65.8% Cabernet Sauvignon.
- 10.4% Merlot.
- 8.8% Syrah.
- 6.5% Cabernet Franc.
- 3.6% Malbec.
- 2.1% Pinot.
- 0.3% Tannat.
- 2.5% variétés rares : Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Tempranillo (Espagne).

### Conditions climatiques :

L'année 2001 commence en fanfares précoces, sortie énorme, belle floraison et nouaison parfaite en avance de 15 jours ; des pluies assez régulières pendant le premier semestre, jusqu'à fin juillet. Le vent du nord se lève à la mi-août, et ne tombera que le 20 septembre. Presque 6 semaines de brise du Nord qui va concentrer le jus, les sucres et les arômes.

**Age moyen des vignes :** 29 ans.

### Rendements :

35 à 45 hl/ha.

### Production totale:

105.000 bouteilles et 1.600 magnums.

### Degrés d'alcool:

13,10% Vol.

### Acidité totale:

3,37.

### Ph:

3,45.

### Folin: (richesse des tanins)

57.

### Glycérol: (onctuosité)

4,9.

### Extrait sec: (« la mâche »)

32,3.