

MAS DE DAUMAS GASSAC



MILLÉSIME 2001 RÉCOLTÉ-VINIFIÉ-ÉLEVÉ AU MAS DAUMAN GASSAC La mediago 2011 a probit 106.000 bourdies et 1001 magnous Cr sin president d'un terroir ensigne en Longsredoe. Grène glaciaires profisedes sur un controbet de Larrac. But de suires climat froit dans le grand solet des solet 2015 Colternet Sincippen une cloud 2015 Colternet Sincippen une cloud 2015 pour 201 autres répages Colterne sincippen une deux de la colterne d

*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.