

# MAS DE DAUMAS GASSAC

## MILLÉSIME : 2002

« Daumas Gassac Rouge 2002 : Un sommet de puissance et de saveurs ! »



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

### Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

### Date des vendanges : (vendanges manuelles)

10 septembre – 25 septembre 2002 (10 jours).

### Cépages :

- 69.2% Cabernet Sauvignon.
- 3.2% Syrah.
- 2.2% Malbec.
- 9% Merlot.
- 8.2% Cabernet Franc.
- 4.3% Pinot noir.
- 1.1% Tannat.
- 2.8% variétés rares : Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Tempranillo (Espagne).

### Conditions climatiques :

La région partant du Larzac, occupant les terroirs d'Aniane et les collines jusqu'à Villeveyrac et Sète, n'a rien subi, ni tempêtes, ni pluies brutales. A Daumas Gassac, l'effrayante tempête du Gard s'est limitée à 70mm d'eau, sans violence, ni ravinement.

### Age moyen des vignes : 30 ans.

### Rendements :

35 à 45 hl/ha.

### Production totale:

110.000 bouteilles et 1.500 magnums.

### Degrés d'alcool:

12,84% Vol.

### Acidité totale:

3,35.

### Ph:

3,47.

### Folin: (richesse des tanins)

50.

### Glycérol: (onctuosité)

4,8.

### Extrait sec: (« la mâche »)

31,8.