

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 2004

« Le vin de l'Harmonie »

Dénomination : Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

12 septembre – 5 octobre 2004 (12 jours).

Cépages :

- 72.4% Cabernet Sauvignon.
- 5.8% Syrah.
- 2.6% Malbec.
- 6.3% Merlot.
- 4.4% Cabernet Franc.
- 3.6% Tannat.
- 3.1% Pinot noir.
- 1.8% variétés rares : Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Tempranillo (Espagne).

Conditions climatiques :

Durant les 15 jours avant les vendanges (du 23 août au 6 septembre) un temps singulier, chaud et lourd, avec un ciel voilé en l'absence de toute brume ; un temps totalement inhabituel et rarement vu.

Vendanges : un mois de septembre en lumière, douce tiédeur et léger vent du nord.

Age moyen des vignes :

32 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale:

107.000 bouteilles et 2.400 magnums.

Degrés d'alcool:

13,16% Vol.

Acidité totale:

3,44.

Ph:

3,49.

Folin: (richesse des tanins)

53.

Glycérol: (onctuosité)

6,8.

Extrait sec: (« la mèche »)

29,7.