

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 2007

« Les grands vins exceptionnels, ne peuvent naître qu'à partir d'un grand terroir géré par un vigneron assez vigilant pour écouter, pour comprendre et pour obéir aux lois de la nature, même quand elles imposent des modifications surprenantes »

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

28 septembre – 6 octobre 2007 (10 jours).

Cépages :

- 71% Cabernet Sauvignon.
- 6.2% Merlot.
- 5.6% Cabernet Franc.
- 2.8% Tannat.
- 2.7% Syrah.
- 2.1% Malbec.
- 1.4% Pinot.
- 8.6% variétés rares : Abouriou (France), Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carménère (France), Tempranillo (Espagne).

Conditions climatiques :

L'année 2007 aura été une année singulière ; Chaleur sèche puis fraîcheur étrange toujours sans pluie, cela donne un millésime minéral, de noble élégance, un millésime qui doit plus à la terre qu'au ciel, un grand millésime du Terroir !

Age moyen des vignes :

35 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale:

106.000 bouteilles et 3.000 magnums.

Degrés d'alcool:

12,95% Vol.

Acidité total:

3,56.

Ph:

3,49.

Folin: (richesse des tanins)

64.

Glycérol: (onctuosité)

5,85.

Extrait sec: (« la mâche »)

30,2.