

# MAS DE DAUMAS GASSAC

## MILLÉSIME : 2009

« Un Somptueux Millésime ! »



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

### Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

### Date des vendanges : (vendanges manuelles)

10 septembre – 23 septembre 2009 (10 jours).

### Cépages :

- 72.4% Cabernet Sauvignon.
- 6.3% Merlot.
- 4.4% Cabernet Franc.
- 3.6% Tannat.
- 3.1% Pinot noir.
- 2.6% Malbec.
- 7.6% variétés rares : Petit Verdot, Abouriou (France), Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carménère (France), Tempranillo (Espagne).

### Conditions climatiques :

Un printemps idéal accompagné de régulières précipitations, apportant un maximum de réserve d'eau pour la plante. La fleur étant sortie aux alentours de la fin mai, le vigneron a attendu une vendange tardive à la mi-septembre.

### Age moyen des vignes :

37 ans.

### Rendements :

35 à 45 hl/ha.

### Production totale:

110.000 bouteilles et 4.500 magnums.

### Degrés d'alcool:

13,41% Vol.

### Acidité totale:

3,56.

### Ph:

3,50.

### Folin : (richesse des tanins)

51.

### Glycérol : (onctuosité)

11.1.

### Extrait sec: (« la mâche »)

30.2.