

MAS DE DAUMAS GASSAC

MILLÉSIME : 2010

*« Millésime exceptionnel, puissant et riche en saveurs.
Un grand Seigneur ! »*

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

16 septembre – 26 septembre 2010 (8 jours).

Cépages :

- 70% Cabernet Sauvignon.
- 6.2% Cabernet Franc.
- 5.3% Merlot.
- 3.6% Pinot noir.
- 3.2% Tannat.
- 2% Malbec.
- 9.7% variétés rares : Petit Verdot, Abouriou (France), Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carménère (France), Tempranillo (Espagne).

Conditions climatiques :

Un été modéré, sans brûlure de chaleur et sans une goutte de pluie, qui a fait naître des saveurs délicieuses. Là-dessus, début septembre, quelques journées chaudes ont « rôti » les raisins déjà très mûrs, donnant des saveurs légèrement « caramélisées ».

Age moyen des vignes :

38 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale :

100.000 bouteilles et 3.000 magnums.

Degrés d'alcool :

13,64% Vol.

Acidité totale (H2SO4) :

3,64.

Ph :

3,46.

Folin : (richesse des tanins)

67.

Glycérol : (onctuosité)

9,3.

Extrait sec : (« la mâche »)

29,6.



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