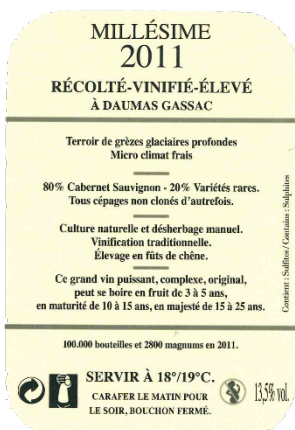


MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 2011

Dénomination :

IGP St Guilhem-le-Désert – Cité d'Aniane.

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

13 septembre – 24 septembre 2011 (11 jours).

Cépages :

- 71.6% Cabernet Sauvignon.
- 5.6% Merlot.
- 5% Cabernet Franc.
- 2.6% Pinot noir.
- 2.8 % Tannat.
- 1.6% Malbec.
- 10.8% variétés rares : Petit Verdot, Abouriou (France), Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carménère (France), Tempranillo (Espagne).

Conditions climatiques :

Avant la vendange, l'été frais a permis aux vignes d'avoir une maturité lente. Cela a permis de préserver les arômes et une bonne acidité.

Vendanges : pendant la cueillette nous avons bénéficié d'un été indien. Des chaleurs modérées en journée et des nuits fraîches.

Age moyen des vignes :

39 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale:

100.000 bouteilles et 2.800 magnums.

Degrés d'alcool:

13,82% Vol.

Acidité totale (H₂SO₄):

3,44.

Ph:

3,54.

Folin: (richesse des tanins)

65.

Glycérol : (onctuosité)

5,6.

Extrait sec : (« la mâche »)

28,7.