

MAS DE DAUMAS GASSAC

MILLÉSIME : 2012



**MILLÉSIME
2012**
RÉCOLTÉ-VINIFIÉ-ÉLEVÉ
AU MAS DAUMAS GASSAC

75% Cabernet Sauvignon
25% Variétés rares.
Tous cépages non clonés d'autrefois.



Terroir de grès glaciaires
profondes. Micro-climat frais.

Culture naturelle et désherbage manuel.
Vinification traditionnelle. Élevage en fûts de chêne.

Ce grand vin puissant, complexe, original,
peut se boire en fruit de 3 à 5 ans,
en mûrisé de 10 à 15 ans, en majesté de 15 à 25 ans.

La vendange 2012 a produit
100 000 bouteilles et 3000 magnums

SERVIR A 18°/19°C
CARAFER LE MATIN POUR LE SOIR, BOUCHON FERMÉ

 Bouteille N° 137
Contient : Sulfites / Contient : Sulfites
Total : 13% vol.

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

Dénomination :

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

17 septembre – 27 septembre 2012 (8 jours).

Cépages :

- 75.6% Cabernet Sauvignon.
- 5.5% Merlot.
- 4.4% Tannat.
- 3.9% Cabernet Franc.
- 1.8% Malbec.
- 1.8% Pinot noir.
- 7% variétés rares : Petit Verdot, Abouriou (France), Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carménère (France), Tempranillo (Espagne).

Conditions climatiques :

Après un hiver froid et sec, suivi d'un printemps frais et pluvieux, la végétation a pris son temps pour se développer cette année.

Conséquence : 15 à 20 jours de retard par rapport à 2011 sur la floraison et pratiquement la même chose en ce qui concerne la véraison.

Un mois de juillet frais et sec, suivi d'un mois d'août plutôt chaud mais toujours sec.

Vendanges : « les précipitations reçues ce matin amènent la gorgée d'eau qui semble faire de cette vendange une récolte 5 étoiles ! »
Samuel GUIBERT

Age moyen des vignes :

40 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale:

100.000 bouteilles et 3000 magnums.

Degrés d'alcool:

13,37% Vol.

Acidité totale (H2SO4): 3,33.

Ph: 3,63.

Folin: (richesse des tanins) 56.

Glycérol: (onctuosité) 6,7.

Extrait sec: (« la mâche ») 26,8.