

MAS DE DAUMAS GASSAC



MILLÉSIME
2013

RÉCOLTÉ-VINIFIÉ-ÉLEVÉ
AU MAS DE DAUMAS GASSAC

Encépagement :
Cabernet Sauvignon 72% - Merlot 5%
Tannat 5% - Petit Verdot 5%
Cabernet Franc 4% - Pinot Noir 2%
Malbec 2% - Variétés rares 5%



Tous cépages non clonés d'autrefois.
Terroir de grèzes glaciaires profondes. Micro-climat frais.

Culture respectueuse de l'environnement.
Vinification traditionnelle. Élevage en fûts de chêne.

Ce grand vin puissant, complexe, original,
peut se boire en fruit de 1 à 5 ans,
en maturité de 10 à 15 ans, en majesté de 15 à 25 ans.

La vendange 2013 a produit
110 000 bouteilles et 3000 magnums.

SERVIR À 18°/19°C

CARAFA LE MATIN POUR LE SOIR, BOUCHON FERMÉ



Contient des Sulfites
Certains Sulfites
Eviter les Sulfites
13,5% vol.

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

MILLÉSIME : 2013

*Les mots qui expriment ce millésime rouge 2013 sont
"Élégance, finesse et rondeur."*

Dénomination :

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

23 septembre – 4 octobre 2013 (10 jours).

Cépages :

- 72% Cabernet Sauvignon.
- 5.4% Merlot.
- 5.3% Tannat.
- 3.8% Cabernet Franc.
- 2.5% Malbec.
- 2% Pinot Noir.
- 9% variétés rares : Petit Verdot, Abouriou (France), Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carménère (France), Tempranillo (Espagne).

Conditions climatiques :

Un hiver et printemps humides et pluvieux, retardant la végétation. Floraison le 6 juin. Un été sec avec des chaleurs modérées. Parfait pour la vigne, véraison lente et longue, le fruit a eu le temps de mûrir à son rythme, ce qui a fourni une excellente qualité aux fruits.

Vendange : beau temps, sec et chaud. Cueillette retardée par la véraison tardive.

Age moyen des vignes :

42 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale:

110.000 bouteilles et 3000 magnums

Degrés d'alcool:

13.5% Vol.

Acidité totale (H2SO4):

3.42

Ph:

3.55

Folin: (richesse des tanins)

55