

MAS DE DAUMAS GASSAC

MILLÉSIME : 2014



Dénomination :

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

11 septembre – 14 septembre 2014 (4 jours).

Cépages :

- 77% Cabernet Sauvignon.
- 7% Merlot.
- 5% Cabernet Franc.
- 3% Petit Verdot.
- 2% Malbec.
- 2% Pinot Noir.
- 1% Tannat.
- 3% variétés rares : Abouriou (France), Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carménère (France), Tempranillo (Espagne).

Conditions climatiques :

Un Millésime marqué par une récolte extrêmement faible, avec un recul général de 40%. Une année marquée par un hiver doux, un manque d'eau au printemps suivi d'un été modéré, ont donné des vendanges plus précoces que l'année précédente.

Age moyen des vignes :

42 ans.

Rendements :

35 à 45 hl/ha.

Production totale :

100 000 bouteilles et 2500 magnums.

Degrés d'alcool :

13.6% Vol.

Acidité totale :

3.45.

Ph :

3.57.

Folin : (richesse des tanins)

63.

MILLÉSIME

2014

RÉCOLTÉ-VINIFIÉ-ÉLEVÉ AU MAS DE DAUMAS GASSAC

Encépagement :

Cabernet Sauvignon 77%
Merlot 7% - Cabernet Franc 5%
Petit Verdot 3% - Malbec 2%
Pinot 2% - Variétés rares 4%

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 2014 a produit
100 000 bouteilles et 2 500 magnums.

SERVIR À 18°/19°C

CARAFAER LE MATIN POUR LE SOIR, BOUCHON FERMÉ



CONTIENT DES SULFITES
CONTIENE SULFITES
ENTHÄLT SULFITE

13,5% vol.

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