

MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 2016

Dénomination :

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

12 septembre – 18 septembre 2016 (7 jours).

Cépages :

- 73% Cabernet Sauvignon,
- 7% Merlot,
- 4% Cabernet Franc,
- 4% Petit Verdot,
- 3% Malbec,
- 3% Pinot Noir,
- 6% variétés rares : Tannat, Abouriou (France), Nielluccio, Montepulciano (Italie), Saperavi (Géorgie), Carménère (France), Tempranillo (Espagne).

Conditions climatiques :

Un printemps pluvieux et plutôt frais. Un été très ensoleillé, pas de véritable orage depuis le début du mois de juin, combiné avec de très fortes chaleurs durant la dernière semaine d'Août et la première semaine de Septembre.

Ce temps a permis aux raisins d'arriver à maturité de manière homogène sur la quasi-totalité du vignoble.

Age moyen des vignes :

42 ans.

Rendements :

40 hl/ha.

Production totale :

104 000 bouteilles et 4000 magnums.

Degrés d'alcool :

13.5 % Vol.

Acidité totale :

3.85.

Ph :

3.56.

Folin : (richesse des tanins)

62.