

MAS  
DE

DAUMAS GASSAC

CUVÉE ÉMILE PEYNAUD 2001



*Les Crus Daumas Gassac doivent tout à l'enseignement du Professeur Emile Peynaud ! C'est justice que le plus grand vin naissant ici, porte son nom pour les millésimes exceptionnels ! Hommage reconnaissant à celui qui nous a tout appris, à celui qui nous a enseigné l'art de faire naître un vin fidèle au grand terroir inspiré de la vallée du Gassac.*

### DÉNOMINATION

IGP Pays d'Hérault

### ÂGE DES VIGNES

Plantées en 1972.

### SOLS

Sols de Grèzes (poussière) glaciaires rouges.

### CÉPAGES

100 % Cabernet Sauvignon.

### RÉCOLTE

100 % manuelle.

### RENDEMENT

25 hl/ha.

### VINIFICATION

Vinification classique médocaine, longue macération, pas de filtration.

### ÉLEVAGE

24 mois d'élevage barrique : 12 mois en fût de chêne neuf et 12 mois en fût de chêne de 2 ans.

### ACIDITÉ TOTALE

3,50

### FOLIN (RICHESSSE DES TANINS)

65

### PH

3,49

### DEGRÉ

13 % vol.

### CONDITIONNEMENT

Bouteilles Bourgogne - Caisse bois de 1 bouteille

### DÉGUSTATION

Servir entre 17° et 18°C. Bien carafer à l'avance (au moins 3 ou 4 heures avant de servir).

