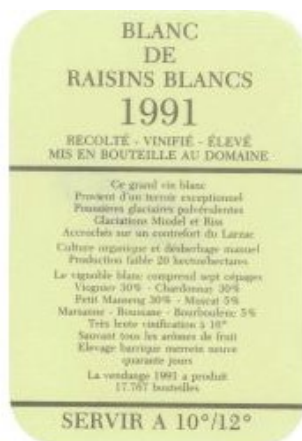


MAS DE DAUMAS GASSAC



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

MILLÉSIME : 1991

Dénomination :

Vin de Pays de l'Hérault.

Dates des vendanges : (vendanges manuelles)

18 septembre – 19 septembre 1991 (2 jours).

Cépages :

- 48% Chardonnay.
- 24% Viognier (origine des bois: Georges Vernay – Condrieu).
- 22% Petit Manseng (origine des bois: Charles Hours – Béarn).
- 7% variétés rares : Marsanne, Roussanne, Muscat Petit grain (France).

Conditions climatiques :

Hiver très froid. Gel sévère dans la nuit du 20 avril, qui a détruit un quart de la récolte.

Vendanges : très chaud jusqu'au dernier jour de la cueillette. La tempête attendue n'est jamais arrivée. Extrêmement chaud jusqu'au 25 septembre, avec peu de pluie.

Age moyen des vignes :

8 ans.

Rendements :

20 hl/ha.

Production totale :

17.767 bouteilles.

Degrés d'alcool :

12,90% Vol.

Acidité Totale:

3,30.

Ph:

3,49.