

MAS DE DAUMAS GASSAC



MILLÉSIME
2018

RÉCOLTÉ-VINIFIÉ-ÉLEVÉ-MIS EN BOUTEILLE
AU MAS DE DAUMAS GASSAC, ANIANE - FRANCE

Encépagement :

Cabernet Sauvignon 76% - Cabernet Franc 6%
Merlot 5% - Petit Verdot 4% - Pinot Noir 3%
Malbec 2% - Variétés Rares 4%

Terroir de grèzes glaciaires profondes.
Micro-climat frais.

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

Ce grand vin puissant, complexe, original,
peut se boire en fruit de 3 à 5 ans,
en maturité de 10 à 15 ans,
en majesté de 15 à 25 ans.

SERVIR À 18°/19° C.

SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT CITÉ D'ANIANE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



PRODUIT DE FRANCE
CONTIENT DES SULFITES
CONTAINS SULPHITES
ENTRÄHLT SULFITE

14% vol.
750 ml

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

MILLÉSIME : 2018

Dénomination :

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

Date des vendanges : (vendanges manuelles)

14 septembre – 28 septembre 2018 (9,5 jours).

Cépages :

- 76% Cabernet Sauvignon,
- 6% Cabernet Franc,
- 5% Merlot,
- 4% Petit Verdot,
- 2% Malbec,
- 3% Pinot Noir,
- 4% variétés rares : Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Armigne, Arenie, Bastardo, Saperavie, Tchkaveri, Montepulciano, Areni Noir, Tchekavesi, Souzon, Brancalleo, Carmenere, Abouriou et Plavac Mali.

Conditions climatiques :

Marqué par un premier semestre pluvieux, les réserves d'eau emmagasinées dans les sous-sols ont permis à la vigne de faire face à un été et à un début d'automne particulièrement secs et chauds. Nous avons connu un été chaud et ensoleillé. Quelques pluies, sur les mois de Juillet - Août, ont permis d'amener progressivement les raisins à maturité.

La Vallée du Gassac a également fait face à une belle amplitude thermique – entre 8°C et 12°C les nuits et jusqu'à 35°C en journée. Ce qui a favorisé la concentration des arômes.

Age moyen des vignes :

42 ans.

Rendement :

27 hl/ha.

Degrés d'alcool :

14 % Vol.

Acidité totale :

3,12

Ph :

3,59

Folin : (richesse des tanins)

47