

# CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

*L'authenticité du Gaillac depuis 1860*



## A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



### REBSORTEN

100 % Mauzac



### WACHSTUM

Streng kontrollierter Einsatz von Chemikalien und Hektarerträge zwischen 50 and 60.



### BODENBESCHAFFENHEIT U. KLIMA

Die atlantischen und mediterranen Einflüsse sorgen für Feuchtigkeit im Frühling und hohe Temperaturen in den Sommer- und Herbsmonaten. Die Reben wachsen entlang des rechten Ufers des "Tarn" auf sandigen und kiesigen alluvialen Terrassen.



### WEINBEREITUNG

Nach der traditionellen Methode, werden die Trauben von Hand verlesen und gepresst. Die erste Gärung erfolgt in Edelstahl tanks. Sobald die Zuckerkonzentration auf 35g/l sinkt, wird die Gärung abgestoppt. Abfüllung in Flaschen. Der Restzucker vergärt in der Flasche, dabei entsteht Kohlendioxid. Nach einer Mindestreifung von drei Monaten unter Kontakt mit der Hefe werden die Flaschen degorgiert. Die Restsüße liegt dann etwa bei 12-15g/l.



### ERHALTUNG DES WEINES

Bestertrinkgenuss innerhalb von 2 Jahren.



### ANALYTISCHE MERKMALE

Alkoholgehalt: 10.5%

Zuckergehalt: 12 to 15 g



### WEINPROBE

Glänzende und schöne grün-golden Robe. Feinduftige Nase mit Noten von Apfel und Zitrusfrüchten. Im Mund mischen sich die feinen Bläschen mit der Rundheit des Weines.



### SERVIERVORSCHLAG

Aperitif und Fruchtdessert.



### TRINKTEMPERATUR

8 °C



### VERPACKUNG

"Champenoise" Formflasche mit Korkverschluss - Europalette



75 cl

6 stehenden Flaschen



MAGNUM - 150 cl

6 liegenden Flaschen

Château C 150 cl 75 cl œs - SCEV DAVID - Les Fortis 81310 Lisle sur Tarn

Tél. +33 (0)5.63.40.47.80 - Fax. +33 (0)5.63.40.45.08

[www.clement-termes.com](http://www.clement-termes.com) - [contact@clement-termes.com](mailto:contact@clement-termes.com)

