

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'authenticité du Gaillac depuis 1860



A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



REBSORTEN

50 % Muscadelle – 40 % Mauzac
10% Loin de l'œil



WACHSTUM

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



BODENBESCHAFFENHEIT UND KLIMAT

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

Kellern aus ausgewählten Säften. Vorklärung mit anschließender Kältstabilisierung bei 5°C. Temperaturkontrollierte alkoholische Vergärung zwischen 15 und 18°C. Ausbau auf der Feinhefe. Membranfiltration und Abfüllung.



ANALYTISCHE MERKMALE

Alkoholgehalt: 12 % vol.



WEINPROBE

Glanzende weißgold Robe. Floral Nase mit Noten von reifen Früchten (Apfel, Birne, exotische Früchte). Im Mund ist der Angriff lebhaft und intensiv. Eine schöne anhaltende Komplexität.



SERVIERVORSCHLAG

Meerfrüchten, Krusten- und Schalentiere.



ERHALTUNG DES WEINES

Besten Trinkgenuss innerhalb von 4 Jahren.



TRINKTEMPERATUR

10 °C



VERPACKUNG

Bordelaise Formflasche mit Korkverschluss - Europalette.



75 cl 50 cl 37,5 cl



75 cl

Karton mit

6 stehenden Flaschen



50 cl & 37,5 cl

Karton mit 12

Stehenden Flaschen

Château Clément Termes - 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 – contact@clement-termes.com