

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'authenticité du Gaillac depuis 1860



A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



REBSORTEN

60 % Muscadelle – 40% Loin de l'oeil



WACHSTUM

Streng kontrollierter Einsatz von Chemikalien und Hektarerträge zwischen 45 and 50.



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 einer Reihe von Ton- und kalkhaltigen Terrassen.



WEINBEREITUNG

Nur die vollreifen Trauben wurden von hand gelesen. Sanftes Keltern und Vorklären. Temperaturkontrollierte Vergärung zwischen 15 und 18°C in Edelstahl tanks. Abstoppen des Gärung durch absenken des Temperatur. Membranfiltration.



ANALYTISCHE MERKMALE

Alkoholgehalt: 12.5 % vol. Zuckergehalt: > 45 g/l



WEINPROBE

Intensiv goldgelbe Färbung. Kraftvolle Nase mit Aromen von kandierten Früchten und weißen Blüten ausgewogen, frisch und fruchtig im Mund. Keine übermäßige Süße.



SERVIERVORSCHLAG

Aperitif, Foie gras, Aprikosenwähe.



ERHALTUNG DES WEINES

Bester Trinkgenuss innerhalb von 5 Jahren.



TRINKTEMPERATUR

12 °C



VERPACKUNG

Bordelaise Formflasche mit Korkverschluss - Europalette.



75 cl
Karton mit 6 stehenden
Flaschen



75 cl

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