

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'authenticité du Gaillac depuis 1860



Perlé - A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



REBSORTEN

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



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

Keltern der ausgewählten Säfte. Vorklärung mit anschließender
Kältstabilisierung bei 5°C. Temperaturkontrollierte alkoholische
Vergärung zwischen 15 und 18°C. Erziehung bei 5°C und
Flaschenabfüllung im jungen Stadium um die natürliche
Gärungskohlensäure zu erhalten.



ANALYTISCHE MERKMALE

Alkoholgehalt: 12 % vol.



WEINPROBE

Glanzende weißgold Färbung. Feine Nase, aromen von Zitrus- und
exotischen Früchten. Die Perle verleiht ihm Frische und Lebendigkeit
und dabei einen fruchtig und rund Nachgeschmack.



SERVIERVORSCHLAG

Gegrillter Fisch und Schalentiere.



ERHALTUNG DES WEINES

Bestertrinkgenuss innerhalb von 2 Jahren.



TRINKTEMPERATUR

8 °C



VERPACKUNG

« Flüte » Formflasche mit Korkverschluss - Europalette.



75 cl
Karton mit
6 stehenden Flaschen



75 cl

Château Clément Termes - 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