

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'authenticité du Gaillac depuis 1860

A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



REBSORTEN

60 % Duras – 40 % Syrah



WACHSTUM

Streng kontrollierter Einsatz von Chemikalien und Hektarerträge zwischen 50 and 55.



BODENSCHAFFENHEIT UND 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

Mostabzug nach einer kurzen Mazeration. Temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstanks bei 15 bis 18°C. Abstechen und Schönen. Membranfiltration.



ANALYTISCHE MERKMALE

Alkoholgehalt: 12 % vol.



WEINPROBE

Leuchtende Rosa Farbe. Johannisbeere und Zitrusfrüchte in der Nase, fruchtig im Geschmack.



SERVIERVORSCHLAG

Gegrillten Fisch und mariniertes Fleisch.



ERHALTUNG DES WEINES

2 Jahren.



TRINKTEMPERATUR

8 °C



VERPACKUNG

Bordelaise Fomflasche mit Korkverschluss - Europalette



150 cl 75 cl 50 cl 37.5 cl



75 cl

Karton mit

6 stehenden Flaschen



50 cl & 37.5 cl

Karton mit

12 stehenden Flaschen



MAGNUM - 150 cl

Karton mit

6 liegenden 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