

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'authenticité du Gaillac depuis 1860



A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



REBSORTEN

30% Braucol – 30% Syrah
20% Duras - 20% Merlot



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

12 Tage Gärung, regelmäßige Umpumpen und temperatur des alkoholischen Gärung kontrolliert (26°C). Biologischer Säureabbau und Reifung im Edelstahltank 6 Monate, wobei alle zwei Monate abgezogen wird. Membranfiltration.



ANALYTISCHE MERKMALE

Alkoholgehalt: 12.5 % vol.



WEINPROBE

Helle rubinrote Farbe. Komplexe Nase von schwarzer Johannisbeere, Himbeere, Lakritze. Im Mund hat der Wein eine ausgewogene Struktur, das frische und Rundheit vereint.



SERVIERVORSCHLAG

Rotes Fleisch, gegrilltes Lamm, Entenbrust und Käse.



ERHALTUNG DES WEINES

Bester Trinkgenuss zwischen 4 und 6 Jahren.



TRINKTEMPERATUR

16 °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