

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'authenticité du Gaillac depuis 1860



« L'Esprit »

A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



REBSORTEN

100 % Braucol



WACHSTUM

Streng kontrollierter Einsatz von Chemikalien und Hektarerträge zwischen 25 and 30.



BODENBESCHAFFENHEIT 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 einer Reihe von Ton- und kalkhaltigen Terrassen.



WEINBEREITUNG

Weinbereitung mit Umpumpen (ein- bis zweimal täglich) Etwa 21 bis 28 tägige Gärung bei 26°C. Biologischer Säureabbau und Ausbau für 12 Monate in französischen Eichenfässern, davon 30% jährlich neu. Membranfiltration.



ALTERUNG DES WEINES

Bester Trinkgenuss zwischen 8 bis 10 Jahren.



ANALYTISCHE MERKMALE

Alkoholgehalt : 13 %



WEINPROBE

Tiefes, intensives Rot. Blumige Nase, mazerierten roten Früchten (schwarze Johannisbeere, Brombeere), würzigen Noten. Runde, seidige, würzige, lakritze Angriff. Im Mund, gute Wiederaufnahme der Aromen, roten Früchten, Lakritze, harmonischen Finale.



SERVIERVORSCHLAG

Rindfleisch-Eintopf, gebratene Wachteln, Hasenpfeffer.



TRINKTEMPERATUR

18 °C



VERPACKUNG

Bordeaux Formflasche mit Korkverschluss - Europalette.



150 cl 75 cl



75 cl - Holzkiste
mit 6 liegenden Flaschen



MAGNUM - 150 cl
Karton mit 6 liegenden
Flaschen