

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'authenticité du Gaillac depuis 1860



Cuvée « Mémoire » A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



REBSORTEN

80% Mauzac – 20% Muscadelle



WACHSTUM

Streng kontrollierter Einsatz von Chemikalien und Hektarerträge zwischen 50 and 60.



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

Keltern der ausgewählten Säfte. Vorklärung. Die Gärung erfolgt in Eichenfässern bei einer Temperatur zwischen 15 und 18°C. 8 monatige Reifung auf der Hefe, um die frische und die sortentypischen Charakterzüge der rebsorten zu bewahren. Klärung und Abfüllung.



ANALYTISCHE MERKMALE

Alkoholgehalt: 13%



WEINPROBE

Goldgelbe Färbung mit grünlichen Reflexen. Komplexe Nase mit fruchtigen Noten (grüner Apfel und Zitrusfrüchte), sowie Vanille und Rauchnoten. Intensiv und abgerundet am Gaumen, langer Abgang. Ein sehr eleganter und einzigartiger Weißwein.



SERVIERVORSCHLAG

Weißes Fleisch mit Sahnesauce, gegrilltes Hähnchen, Forelle mit Mandeln.



ALTERUNG DES WEINES

Bester Trinkgenuss von 4 bis 6 Jahren.



TRINKTEMPERATUR

12 °C



VERPACKUNG

Bordeaux Formflasche mit Korkverschluss - Europalette.



75 cl

6 liegenden Flaschen



MAGNUM - 150 cl

6 liegenden Flaschen