

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'authenticité du Gaillac depuis 1860



Cuvée « Mémoire »

Doux - A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



REBSORTEN

40% Muscadelle - 30 % Mauzac
30 % Loin de l'œil



WACHSTUM

Handgelese - 50 Jahre alte Rebstöcke.
Streng kontrollierter Einsatz von
Chemikalien und Hektarerträge
zwischen 20 and 30.



BODENBESCHAFFENHEIT U. 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

Nur die vollreifen Trauben wurden von Hand gelesen. Sanftes Keltern
und Vorklären. Temperaturkontrollierte Vergärung zwischen 15 und
18°C. Abstoppen der Gärung durch Absenken der Temperatur.
Reifung für 6 bis 8 Monate in Eichenfässern. Klärung und Filtration,
anschließend Abfüllung.



ANALYTISCHE MERKMALE

Alkoholgehalt : 12.5 % vol. Zuckergehalt : > 60g/l



WEINPROBE

Intensive goldgelbe Färbung. Ein hönigsüßer Dessertwein mit
ausgeprägter Nase (Aprikose, Honig, Nuss, Marmelade, getrocknete
Schalen von Zitrusfrüchten).



SERVIERVORSCHLAG

Salzig-süße Aperitif, Foie gras, Dessert oder Käse.



ALTERUNG DES WEINES

Bester Trinkgenuss von 8 bis 12 Jahren.



TRINKTEMPERATUR

12 °C



VERPACKUNG

Bordeaux Formflasche mit Korkverschluss - Europalette.



50 cl Flaschen
6 liegenden Flaschen

