

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'authenticité du Gaillac depuis 1860



Cuvée « Mémoire »

A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



REBSORTEN

50 % Braucol – 50% Syrah



WACHSTUM

Streng kontrollierter Einsatz von Chemikalien und Hektarerträge von 30.



BODENBESSCHAFFENHEIT 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 (1 bis 2 mal täglich). Etwa 20tägige Gärung bei 26°C. Biologischer Säureabbau und Ausbau für 10 Monate in französischen Eichenfässern, davon 30% jährlich neu. Membranfiltration.



ANALYTISCHE MERKMALE

Alkoholgehalt: 12.5%



WEINPROBE

Tiefrote Färbung. Gewürze, Lakritze mit Noten von gekochten roten Früchten in der Nase, Anspielungen von Vanilla und Karamell. Am Gaumen ist er rund mit harmonischen Tanninen.



SERVIERVORSCHLAG

Gegrilltes Rindfleisch, Enten Konfit, gebratene Lammkeule.



ALTERUNG DES WEINES

Bester Trinkgenuss von 4 bis 6 Jahren.



TRINKTEMPERATUR

18 °C



VERPACKUNG

Bordeaux Formflasche mit Korkverschluss - Europalette.



150 cl 75 cl



75 cl

6 liegenden Flaschen



MAGNUM - 150 cl

6 liegenden Flaschen