

# Les Petits Clément

Sauvignon & Mauzac



## I.G.P. Côtes du Tarn

Indication Géographique Protégée



### REBSORTEN

70 % Mauzac  
30 % Sauvignon



### WACHSTUM

Streng kontrollierter Einsatz von Chemikalien und Hektarerträge zwischen 60 und 80.



### 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 abgelagerten Terrassen genannt "Boulbenes".



### WEINBEREITUNG

Kelttern der ausgewählte Säfte. Vorklärung mit anschließender Kältestabilisierung bei 5°C. Temperaturkontrollierte alkoholische Vergärung zwischen 15 und 18°C. Anschliessend Schönung und Abstich. Reifung auf der Feinhefe.



### ANALYTISCHE MERKMALE

Alkoholgehalt : 12% vol.



### WEINPROBE

Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Fruchtige Nase mit Noten von Apfel und Zitrone. Frisch und fruchtig im Mund. Einfach zu trinken Wein.



### SERVIERVORSCHLAG

Salad mit Äpfeln und Käse, gegrillter Fisch, Aperitif.



### ERHALTUNG DES WEINES

Besten Trinkgenuss innerhalb von 2 Jahren.



### TRINKTEMPERATUR

8 °C



### VERPACKUNG

Bourguignonne Formflasche mit Kork- oder Schraubverschluss – Europalette.

75 cl



75 cl

6 stehenden Flaschen