

Les Petits Clément

Merlot & Duras



I.G.P. Côtes du Tarn

Indication Géographique Protégée



REBSORTEN

70 % Merlot - 30% Duras



WACHSTUM

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



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 abgelagerten Terrassen genannt "Boulbenes".



WEINBEREITUNG

10 Tage Gärung, regelmäßige Umpumpen und temperatur des alkoholischen Gärung kontrolliert (26°C). Biologischer Säureabbau und Reifung im Edelstahltank 6 Monate, wobei alle zwei Monate abgezogen wird. Membranfiltration.



ANALYTISCHE MERKMALE

Alkoholgehalt : 12% vol.



WEINPROBE

Kirchrote Farbe. Fruchtige Nase erinnert an Johannisbeeren und Cassis. Leicht und fruchtig im Mund. Einfach zu trinken Wein.



SERVIERVORSCHLAG

Rinder Carpaccio, Lanspastete, Gegrillte Schweinerippchen.



ERHALTUNG DES WEINES

Bester Trinkgenuss innerhalb von 2 Jahren.



TRINKTEMPERATUR

16 °C



VERPACKUNG

Bourguignonne Formflasche mit Kork- oder Schraubverschluss – Europalette.



75 cl



75 cl
Karton mit 6 stehenden
Flaschen