

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'authenticité du Gaillac depuis 1860



PRUNELART

I.G.P. Côtes du Tarn

Indication Géographique Protégée



REBSORTEN

100 % PRUNELART - *Historische Gaillac-Rebsorte, die im Jahr 2014 von der Familie David neu bepflanzt wird.*



WACHSTUM

Streng kontrollierter Einsatz von Chemikalien und Hektarerträge von 50.



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

Traditionelle Gärung in Betonbehältern, regelmässige Umpumpen. Reifung im Betonbehältern, wobei alle zwei Monate abgezogen wird.



ERHALTUNG DES WEINES

5 Jahren



ANALYTISCHE MERKMALE

Alkoholgehalt : 13 % vol



WEINPROBE

Schöne rubinrote Farbe. Original-Nase von Pflaumen und Blumen. Runder Mund, fruchtig und seidig. Ein authentischer Wein.



SERVIERVORSCHLAG

Gebrautes Fleisch, Entenbrust, marmorierter Käse.



TEMPERATUR

18 °C



VERPACKUNG

« Paris » Flasche mit Korkverschluss.



75 cl – KARTON
3 liegenden Flaschen



75 cl

