

# CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

*L'authenticité du Gaillac depuis 1860*



## A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



### CEPAGES

60 % Muscadelle – 40% Loin de l'oeil



### VITICULTURE & RENDEMENT

Lutte raisonnée, rendement entre 45 et 50 hl/ha.



### TERROIR ET CLIMAT

Le climat local subit les influences à la fois océaniques et méditerranéennes apportant humidité au printemps et chaleur en été et en automne. Les vignes s'étendent sur la rive droite du Tarn, sur une succession de terrasses de type argilo-calcaire.



### VINIFICATION

Vendange manuelle en deux passages. Pressurage doux, débourbage puis fermentation en cuve inox. Température régulée entre 15° et 18° C. Arrêt de la fermentation par le froid. Filtration sur membranes.



### CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Degré : 12.5 % vol

Sucre : > 45 g/l



### NOTES DE DEGUSTATION

Robe or jaune, brillante. Nez fin. Arômes floraux d'acacias, de tilleul et de thé. En bouche, le vin conserve une belle fraîcheur tout en gardant une fin de bouche fruitée et ronde.



### ACCORDS METS & VINS

Apéritifs, foie gras, tarte aux abricots.



### CONSERVATION

5 ans



### TEMPERATURE DE SERVICE

12 °C



### EMBALLAGE

Bouteille bordelaise avec bouchon en liège.



75 cl



75 cl

6 bouteilles debout

Palettisation :

4 couches de 25 cartons