

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'authenticité du Gaillac depuis 1860



A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



CEPAGES

50 % Muscadelle – 40 % Mauzac –
10% Loin de l'œil



VITICULTURE & RENDEMENT

Lutte raisonnée, rendement entre 50
et 60 hl/ha.



TERROIR ET CLIMAT

Le climat local subit des 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
alluviales de type sablo-graveleux.



VINIFICATION

Pressurage avec sélection des jus. Débourbage puis stabulation à
froid (5°C). Fermentation alcoolique entre 15 et 18 °C suivi d'un
collage et d'un soutirage. Elevage sur fines lies. Filtration sur
membrane et mise en bouteille.



CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES



Degré : 12% vol

NOTES DE DEGUSTATION

Robe or blanc, brillante. Nez floral, arômes de pomme, poire et de
fruits exotiques. En bouche, l'attaque est vive et intense. Une belle
complexité persistante.



ACCORDS METS & VINS

Plateau de coquillages, crustacés et feuilletés aux fruits de mer.



CONSERVATION



2 à 4 ans

TEMPERATURE DE SERVICE



10 °C

EMBALLAGE

Bouteille bordelaise avec bouchon en liège.



75 cl 50 cl 37.5 cl



75 cl

6 bouteilles debout

Palettisation :

4 couches de 25 cartons



50 cl et 37.5 cl

12 bouteilles debout

Palettisation :

5 couches de 18 cartons

Château Clément Termes - SCEV DAVID - Les Fortis 81310 Lisle sur Tarn

Tél. +33 (0)5.63.40.47.80 – Fax. +33 (0)5.63.40.45.08

www.clement-termes.com – contact@clement-termes.com