

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'authenticité du Gaillac depuis 1860



A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



CEPAGES

100 % Mauzac



VITICULTURE & RENDEMENT

Lutte raisonnée, rendement entre 50 et 60 hl/ha



TERROIR ET CLIMAT

Le climat local subit les influences à la fois océaniques qui amènent l'humidité au printemps et méditerranéennes qui apportent de la 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

Selon la méthode ancestrale, pressurage des baies vendangées à la main. 1^{ère} fermentation en cuve avec arrêt de la fermentation par passage au froid avec 35g de sucre résiduel puis 2^{ème} fermentation alcoolique en bouteille avec élevage minimum de 3 mois sur lattes puis dégorgage.



CONSERVATION

2 ans



CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Degré : 10.5 % vol

Sucre : 12 à 15 g



NOTES DE DEGUSTATION

Belle robe or-vert, brillante. Nez fin rappelant la pomme et les agrumes. En bouche, la finesse de la bulle se mêle à la rondeur du vin.



ACCORDS METS & VINS

Apéritif, desserts aux fruits.



TEMPERATURE DE SERVICE

8 °C



EMBALLAGE

Bouteille champenoise avec bouchon en liège.



150 cl

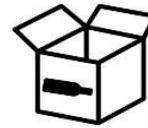
75 cl



75 cl

6 bouteilles couchées

Palettisation : 5 couches
de 10 cartons



MAGNUM - 150 cl

6 bouteilles couchées

Palettisation : 5 couches
de 8 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