

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'authenticité du Gaillac depuis 1860



Perlé - A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



CEPAGES

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



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. Débourageage puis stabulation à froid (5°C). Fermentation alcoolique entre 15° et 18 °C suivi d'un collage et d'un soutirage. Elevage à 5 °C et mise en bouteille précoce afin de conserver le CO² naturel de la fermentation.



CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Degré : 12 % vol



NOTES DE DEGUSTATION

Robe Or Blanc, brillante. Nez fin, arômes agrumes et fruits exotiques. La perle lui donne fraîcheur et vivacité tout en gardant une fin de bouche fruitée et ronde.



ACCORDS METS & VINS

Coquillages, huîtres et poissons grillé



CONSERVATION

2 ans



TEMPERATURE DE SERVICE

8 °C



EMBALLAGE

Flûte gaillacoise avec bouchon en liège.



75 cl



Bouteilles de 75 cl
6 bouteilles debout

Palettisation :
4 couches de 25 cartons