

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'authenticité du Gaillac depuis 1860

A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



CEPAGES

60 % Duras – 40 % Syrah



VITICULTURE & RENDEMENT

Lutte raisonnée, rendement entre 50 et 55 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

Saignée après une courte macération. La fermentation alcoolique réalisée en cuves inox est maintenue entre 15 et 18°C. Soutirage suivi d'un collage. Filtration sur membranes.



CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Degré : 12 % vol



NOTES DE DEGUSTATION

Robe rose et brillante. Au nez, mariage des agrumes et de la groseille. La bouche est fraîche et fruitée.



ACCORDS METS & VINS

Grillades de poissons et viandes marinées.



CONSERVATION

2 ans



TEMPERATURE DE SERVICE

8 °C



EMBALLAGE

Bouteille bordelaise avec bouchon en liège.



150 cl 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



MAGNUM - 150 cl

6 bouteilles couchées
Palettisation :
5 couches de 8 cartons