

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'authenticité du Gaillac depuis 1860



A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



CEPAGES

30% Braucol – 30% Syrah
20% Duras - 20% Merlot



VITICULTURE & RENDEMENT

Lutte raisonnée, rendement entre 45 et 50 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

Cuvasion de 12 jours, des remontages réguliers et une fermentation alcoolique régulée à 26°C. Fermentation malolactique et élevage de 6 mois en cuve inox avec soutirage tous les deux mois. Filtration sur membranes.



CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Degré : 13 % vol



NOTES DE DEGUSTATION

Belle robe rubis. Nez complexe de cassis, framboise et réglisse. En bouche, le vin présente une belle matière alliant fraîcheur et rondeur.



ACCORDS METS & VINS

Viandes rouges, côtes d'agneau, magrets de canard et fromages.



CONSERVATION

4 à 6 ans.



TEMPERATURE DE SERVICE

16 °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