

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'authenticité du Gaillac depuis 1860



« L'Esprit »

A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



CEPAGES

100 % Braucol



VITICULTURE & RENDEMENT

Lutte raisonnée, rendement entre 25 et 30 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 argilo-calcaire.



VINIFICATION

Une cuvaison de 21 à 28 jours, des remontages réguliers et une température de fermentation alcoolique régulée à 26°C. Fermentation malolactique en cuve. Elevage en barriques françaises (30% neuf) pendant 12 mois. Filtration sur membranes.



CONSERVATION

8 à 10 ans



CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Degré : 13 % vol



NOTES DE DEGUSTATION

Belle robe rouge soutenue. Nez bouqueté, fruits rouges macérés (cassis, mûre) notes acidulées. Attaque ronde, soyeuse, épicée, réglissée. Bonne reprise des arômes en bouche, fruits rouges, réglisse, final harmonieux.



ACCORDS METS & VINS

Gibiers, côtes de bœuf, confits de canard, ...



TEMPERATURE DE SERVICE

18 °C



EMBALLAGE

Bouteille bordelaise avec bouchon en liège.



150 cl 75 cl



75 cl – CAISSE BOIS
6 bouteilles couchées
Palettisation :
7 couches de 10 caisses



MAGNUM - 150 cl
6 bouteilles couchées
Palettisation :
5 couches de 8 cartons