

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'authenticité du Gaillacois depuis 1860



PRUNELART

I.G.P. Côtes du Tarn

Indication Géographique Protégée



CEPAGES

100 % PRUNELART - Cépape historique du gaillacois, replanté en 2014 par la famille David.



VITICULTURE & RENDEMENT

Lutte raisonnée, rendement de 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 argilo-calcaire.



VINIFICATION

Fermentation traditionnelle en cuve béton avec remontages réguliers. Fermentation malolactique et élevage en cuve béton avec soutirage tous les 2 mois.



CONSERVATION

5 ans



CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Degré : 13 % vol



NOTES DE DEGUSTATION

Belle robe rubis. Nez original à la fois de pruneaux et de fleurs. Bouche ronde, fruitée et soyeuse. Un vin authentique.



ACCORDS METS & VINS

Viandes rôties, magrets de canard, fromages persillés.



TEMPERATURE DE SERVICE

18 °C



EMBALLAGE

Bouteille « Paris » avec bouchon en liège naturel.



75 cl - CARTON
3 bouteilles couchées