

# CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

*L'authenticité du Gaillac depuis 1860*



## Cuvée « Mémoire » A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



### CEPAGES

80% Mauzac – 20% Muscadelle



### 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 argilo-calcaire.



### VINIFICATION

Pressurage avec sélection des jus. Débourageage suivi d'un collage et d'un soutirage. Fermentation en barrique, température de fermentation : 18° C. Elevage 8 mois en barrique sur lies fines à faible température pour conserver les arômes. Bâtonnage deux fois par semaine. Filtration sur membrane et mise en bouteille sous gaz inerte.



### CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Degré : 13 % vol



### NOTES DE DEGUSTATION

Belle robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez agréable fin et complexe aux notes citronnées, agrumes, pamplemousse, doublés de notes épicées telles que vanille, fumé... Bouche ronde, ample et soyeuse portée par le fruit. Bonne tenue en bouche par des tanins fins.



### ACCORDS METS & VINS

Poulet grillé, poissons en sauce, fromages à pâte dure.



### CONSERVATION

4 à 6 ans



### TEMPERATURE DE SERVICE

12 °C



### EMBALLAGE

Bouteille bordelaise avec bouchon en liège.



75 cl

6 bouteilles debout

*Palettisation :*

4 couches de 26 cartons



MAGNUM - 150 cl

6 bouteilles couchées

*Palettisation :*

5 couches de 8 cartons

Château Clément Termes - SCEV DAVID - Les Fortis 81310 Lisle sur Tarn

Tél. +33 (0)5.63.40.47.80 – Fax. +33 (0)5.63.40.45.08

[www.clement-termes.com](http://www.clement-termes.com) – [contact@clement-termes.com](mailto:contact@clement-termes.com)