

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'authenticité du Gaillac depuis 1860



Cuvée « Mémoire »

Doux - A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



CEPAGES

40% Muscadelle - 30 % Mauzac
30 % Loin de l'œil



VITICULTURE & RENDEMENT

Lutte raisonnée, rendement à l'hectare entre 20 et 30 hl.



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. Age moyen des vignes : 50 ans.



VINIFICATION

La vendange est faite en trois tries pour une maturité optimale. Fermentation et élevage 6 à 8 mois en barrique.



CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Degré : 12.5 % vol Sucre > 60g/l



NOTES DE DEGUSTATION

Sa robe jaune d'or, son nez chaleureux évoque les fruits secs, le miel, les agrumes... Sa bouche ronde et gourmande vous séduira sur un foie-gras ou un dessert.



ACCORDS METS & VINS

Apéritif sucré-salé, foie gras, dessert et fromages.



CONSERVATION

8 à 12 ans.



TEMPERATURE DE SERVICE

12 °C

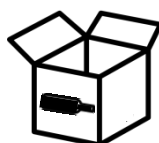


EMBALLAGE

Bouteille bordelaise avec bouchon en liège.



50 cl



Bouteille de 50 cl
6 bouteilles couchées
Palettisation :
8 couches de 13 cartons