

CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

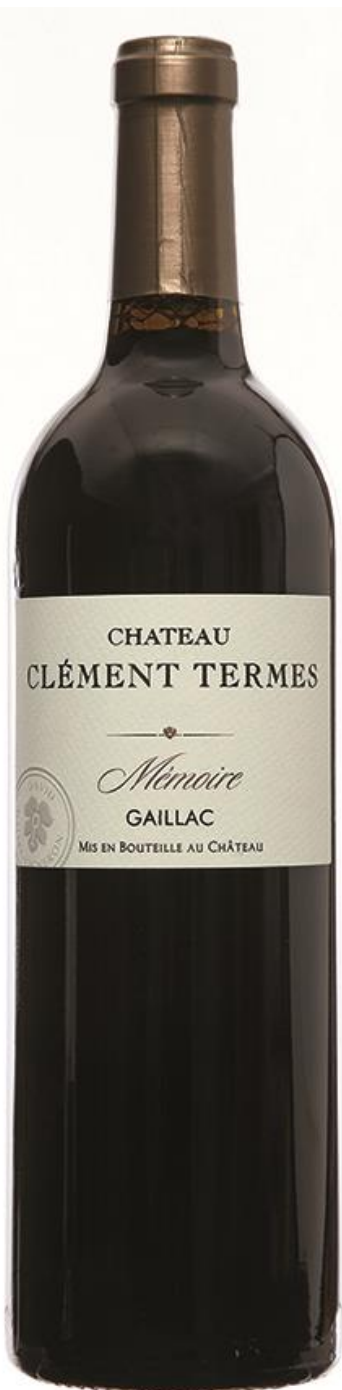
L'authenticité du Gaillac depuis 1860



Cuvée « Mémoire »

A.O.P. Gaillac

Appellation d'Origine Protégée



CEPAGES

50 % Braucol – 50% Syrah



VITICULTURE & RENDEMENT

Lutte raisonnée, rendement à l'hectare de 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.



VINIFICATION

Cuvasion de 20 jours, des remontages réguliers et une température de fermentation alcoolique régulée à 26°C. Fermentation malolactique en cuve. Elevage en barrique françaises (30% neuf) pendant 10 mois. Filtration sur membranes.



CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Degré : 13 % vol



NOTES DE DEGUSTATION

Robe sombre rouge rubis aux reflets bruns. Nez bouqueté, épicé, réglissé aux notes de fruits rouges cuits, quelques soupçons de vanille, caramel très friand. La bouche est ronde, harmonieuse, tanins fondus où le fruit et le boisé se côtoient sans se heurter.



ACCORDS METS & VINS

Viandes rouges, gibiers, canard et fromages



CONSERVATION

6 à 10 ans.



TEMPERATURE DE SERVICE

18 °C



EMBALLAGE

Bouteille bordelaise avec bouchon en liège.



150 cl 75 cl



75 cl

6 bouteilles debout
Palettisation :

4 couches de 26 cartons



MAGNUM - 150 cl

6 bouteilles couchées
Palettisation :

5 couches de 8 cartons