

# Les Petits Clément

Sauvignon & Mauzac



## I.G.P. Côtes du Tarn

Indication Géographique Protégée



### CEPAGES

70 % Mauzac  
30 % Sauvignon



### VITICULTURE & RENDEMENT

Lutte raisonnée, rendement entre 60 et 80 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 boubènes.



### VINIFICATION

Pressurage avec sélection des jus. Débourageage puis stabilisation à froid (5°C). Fermentation alcoolique entre 15° et 18°C suivi d'un collage et d'un soutirage. Elevage sur fines lies.



### CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Degré : 12 % vol



### NOTES DE DEGUSTATION

Robe or-vert, brillante et limpide. Nez fruité rappelant la pomme et le citron. Bouche fraîche et fruitée.



### ACCORDS METS & VINS

Apéritifs, crustacés, poissons, asperges.



### CONSERVATION

2 ans



### TEMPERATURE DE SERVICE

8 °C



### EMBALLAGE

Bouteille bourguignonne avec bouchon liège ou capsule à vis.



75 cl



75 cl

6 bouteilles debout

Palettisation :

5 couches de 21 cartons