

# Les Petits Clément

Syrah & Brauacol



## I.G.P. Côtes du Tarn

Indication Géographique Protégée



### CEPAGES

25 % Syrah – 75 % Brauacol



### 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

Saignée après une courte macération. La fermentation alcoolique en cuves inox est maintenue entre 15° et 18°C. Soutirage suivi d'un collage et filtration sur membranes.



### CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Degré : 12 % vol



### NOTES DE DEGUSTATION

Belle robe rosée et brillante. Arômes fruités rappelant le bonbon anglais. Bouche très fraîche et très fruitée.



### ACCORDS METS & VINS

Plats d'été, salades et barbecues.



### 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

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)