

L'authenticité du Gaillac depuis 1860

# Clément Termes Blanc Perlé

## *NATURE DU SOL & ASSEMBLAGE*

Sablo-Graveleux  
Loin de l'oeil  
Mauzac - Muscadelle

## *VINIFICATION*

Pressurage avec sélection des jus  
Débourbage, puis stabilisation à froid ( 5°C ).  
Fermentation alcoolique entre 15 °C et 18 °C suivi d'un collage et d'un soutirage. Elevage à 5°C et mise en bouteille précoce afin de conserver le CO2 naturel de la fermentation.

## *DEGUSTATION*

Robe Or blanc, brillante  
Nez fin, arômes agrume et fruits exotiques.  
La perle lui donne fraîcheur et vivacité tout en gardant un fin de bouche fruité et ronde.  
Température de service : 10°C  
A boire dans les deux ans

## *CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES*

Sucre : - de 2 g/l  
Degré : 11.5 % vol  
Acidité Totale : 3.8 g/l

## *CONDITIONNEMENT*

Bouteille : Flute Gaillacoise & Bouchon : Liège  
Carton : 6 bouteilles debout sur Palette : Européenne

