

Clément Termes Blanc Sec

NATURE DU SOL & ASSEMBLAGE

Sablo-Graveleux
Mauzac - Muscadelle
Loin de l'oeil

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 sur lies fines.

DEGUSTATION

Robe Or blanc, brillante
Nez floral, arômes de pomme, de poire et de fruits exotiques.
En bouche l'attaque est vive et intense. Une belle complexité persistante.
Température de service : 10°C
A boire dans les quatre ans

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Sucre : - de 2 g/l
Degré : 12 % vol
Acidité Totale : 4 g/l

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Authentique & Bouchon : Liège
Carton : 6 bouteilles debout sur Palette : Européenne

