

L'authenticité du Gaillac depuis 1860

# Clément Termes Blanc Doux

## *NATURE DU SOL & ASSEMBLAGE*

Argilo-Calcaire  
Mauzac - Muscadelle

## *VINIFICATION*

Vendange manuelle en deux passages.  
Pressurage « doux ».

Débourbage puis fermentation en cuve inox. Température régulée entre 15 et 18 °C.

Arrêt de la fermentation par le froid. Deux filtration successives puis mise en bouteille.

## *DEGUSTATION*

Robe Or jaune, brillante

Nez fin, arômes floraux d'acacias, de tilleul et de thé.

En bouche le vin conserve une belle fraîcheur tout en gardant un fin de bouche fruité et ronde.

Température de service : 10°C

A boire dans les cinq ans

## *CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES*

Sucre : 50 g/l

Degré : 11.5 % vol

Acidité Totale : 4.2 g/l

## *CONDITIONNEMENT*

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

