

# Clément Termes Rosé

## *NATURE DU SOL & ASSEMBLAGE*

Sablo-Graveleux  
Duras - Syrah - Gamay

## *VINIFICATION*

Saignée après une courte  
Macération.

La fermentation alcoolique en cuves inox est maintenue entre  
15 et 18°C. Soutirage suivi d'un collage.

Filtration sur terre et mise en bouteille en janvier-fevrier.

## *DEGUSTATION*

Robe rose brillante

Au nez, mariage des agrumes et de la groseille.

La bouche est fraîche et fruitée

Température de service : 10°C

A boire dans les deux ans

## *CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES*

Sucre : - de 2 g/l

Degré : 12 % vol

Acidité Totale : 3,6 g/l

## *CONDITIONNEMENT*

Bouteille : Bordelaise Authentique & Bouchon : Liège

Carton : 6 bouteilles debout sur Palette : Européenne

