

Clément Termes Rouge

NATURE DU SOL & ASSEMBLAGE

Argilo- Calcaire
Braucol - Syrah - Duras

VINIFICATION

Cuvaison de 15 jours,
Des remontages réguliers et une
température de fermentation alcoolique régulée à 28°C.
Fermentation malolactique et élevage 12 mois en cuve inox
avec soutirage tout les deux mois. Collage au blanc d'œuf et
filtration sur membrane.

DEGUSTATION

Belle robe rubis. Nez complexe de cassis, framboise, Réglisse.
En bouche, le vin présente une belle matière, alliant fraîcheur
et rondeur. Un vin gourmand qui vieillira 5 à 8 ans. A servir à
17°C.

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Sucre : - de 2 g/l
Degré : 12,5 % vol
Acidité Totale : 3,1 g/l

CONDITIONNEMENT

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

