

DEPUIS 1860 L'Authenticité du Gaillac



CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

Méthode Traditionnelle

CÉPAGES

45 % Muscadelle
35 % Loin de l'oeil
20 % Mauzac

NATURE DES SOLS

Sablo-Graveleux

VINIFICATION

Pressurage en grains pleins
1^{ère} Fermentation Alcoolique en cuve
avec contrôle de température entre 15 et 18°.
2^{ème} Fermentation Alcoolique
en bouteille avec élevage sur
lattes pendant 9 mois minimum.
Le dosage de la liqueur de finition
permet d'élaborer un brut ou un demi sec

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

Sucre :	12 g/l
Degré :	12 % vol
Acidité Totale :	3,8 g/l
Acidité Volatile :	0,40 g/l
SO ₂ Total :	120 mg/l
SO ₂ Libre :	20 mg/l
Fer :	4 mg/l
Cuivre :	0,04 mg/l

CARACTÉRISTIQUES DE CONDITIONNEMENT

Bouteille : Champenoise
Bouchon : Champagne
Carton : 6 bouteilles couchées
Palette : Européenne
Palettisation : 4 couches de 25 cartons
Soit 100 cartons = 600 bouteilles

DÉGUSTATION

Belle robe vert or brillante
Nez fin et floral rappelant les
fleurs blanches
En bouche, la fraîcheur de la bulle
se mêle à la douceur du vin
A boire entre : 2 et 4 ans
Température de service : entre 6 et 8°

