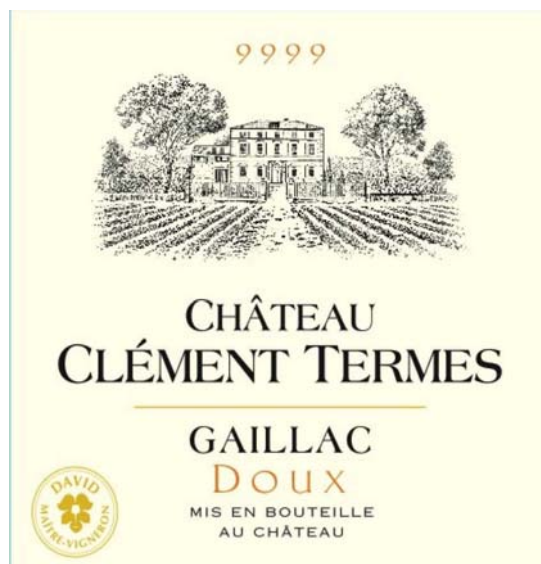


DEPUIS 1860 L'Authenticité du Gaillac



CHATEAU CLÉMENT TERMES

BLANC DOUX

CÉPAGES

20 % Muscadelle
80 % Mauzac

NATURE DES SOLS

Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Vendange triée deux fois.
Cueillette manuelle.
Pressurage avec sélection des jus.
Débourbage puis soutirage
Température de fermentation
comprise entre 15 et 18° C
Arrêt de la fermentation par méthode physique
à froid : filtrations successives (deux à trois)
Rinçage des bouteilles vides.
Mise en bouteille sous gaz inerte.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

Sucre :	52 g/l
Degrés :	11,5 % vol
Acidité Totale :	4,2 g/l
Acidité Volatile :	0,30 g/l
SO ₂ Total :	150 mg/l
SO ₂ Libre :	30 mg/l

CARACTÉRISTIQUES DE CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Lourde
Bouchon : Liège
Carton : 6 bouteilles debout
Palette : Européenne
Palettisation : 4 couches de 25 cartons
Soit 100 cartons = 600 bouteilles

DÉGUSTATION

Robe Or Lumineux
Arômes fleuris rappelant les
fleurs d'acacias et de tilleul
En bouche, ce vin présente une
douceur légère et vive
Vieillessement : entre 3 et 5 ans
Température de service : entre 5° et 8°



DAVID – Maître Vigneron – Les Fortis - 81310 Lisle Sur Tarn
Tél : 05.63.40.47.80 Fax : 05.63.40.45.08

Site Internet : www.clement-termes.com – E.Mail : clement.termes@wanadoo.fr