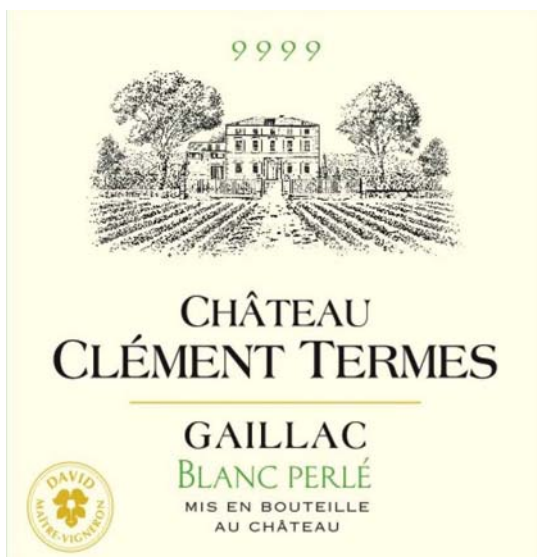


DEPUIS 1860 L'Authenticité du Gaillac



CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

BLANC PERLE

CÉPAGES

30 % Muscadelle
50 % Loin de l'Oeil
20 % Mauzac

NATURE DES SOLS

Sablo-Graveleux

VINIFICATION

Pressurage avec sélection des jus.
Débourbage rapide puis soutirage au clair.
Stabulation à froid de 5 à 8 jours entre 0 et 5°.
Fermentation lente avec température régulière
entre 15 et 18°C suivi d'un collage et d'un sou-
rage.
Élevage sur lies fines à une température
comprise entre 1 et 8° C afin de conserver
le gaz carbonique naturel de la fermentation .
Filtration sur membrane.
Rinçage des bouteilles vides.
Mis en bouteille sous gaz inerte.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

Sucre :	- de 2 g/l
Degré :	11,5 % vol
Acidité Totale :	3,8 g/l
Acidité Volatile :	0,25 g/l
SO ₂ Total :	120 mg/l
SO ₂ Libre :	25 mg/l
CO ₂ Libre :	1400 mg/l
Fer :	entre 2 et 4 mg/l
Cuivre :	0,05 mg/l

CARACTÉRISTIQUES DE CONDITIONNEMENT

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

DÉGUSTATION

Belle robe vert Or très brillante
avec quelques perles de CO²
Nez fin et fruité rappelant les
agrumes et fruit exotiques.
La perle lui donne fraîcheur et
vivacité en attaque tout en gardant
une fin de bouche fruitée et ronde.
A boire dans les deux ans



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