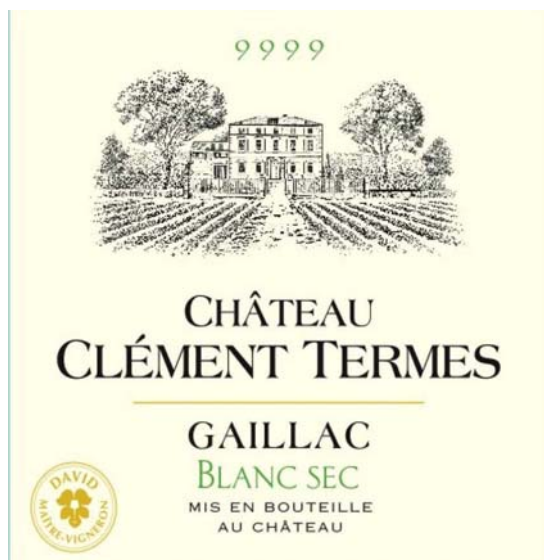


DEPUIS 1860 L'Authenticité du Gaillac



CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

BLANC SEC

CÉPAGES

40 % Muscadelle
20 % Loin de l'Oeil
40 % Mauzac

NATURE DES SOLS

Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Pressurage avec sélection des jus.
Débourbage puis stabilisation à froid à (5° C)
Température de Fermentation Alcoolique
contrôlée entre 15 et 18°C suivi d'un collage
et d'un soutirage.
Élevage sur lies fines à faible température
pour conserver les arômes.
Mis en Bouteille Mars Avril
Filtration sur membrane
Rinçage des bouteilles vides.
Mis en bouteille sous gaz inerte.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

Sucre :	- de 2 g/l
Degré :	12 % vol
Acidité Totale :	4 g/l
Acidité Volatile :	0,25 g/l
SO ₂ Total :	120 mg/l
SO ₂ Libre :	25 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 Vert Or brillante et limpide
Arômes intenses rappelant les fruits exotiques
mais aussi les fleurs blanches
Rond, long et gras
Vieillessement : 4 ans
Température : entre 5° et 8°
En bouche une attaque vive avec des arômes
très intenses persistants rendant la fin de
bouche très agréable.



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