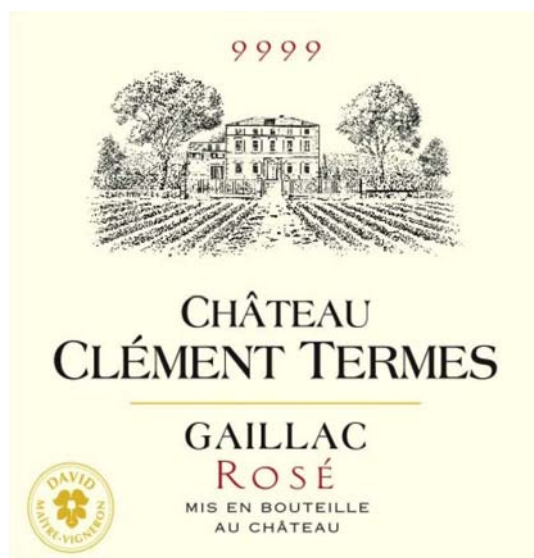


DEPUIS 1860 L'Authenticité du Gaillac



CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

ROSE

CÉPAGES

60 % Duras
20 % Syrah
20 % Merlot

NATURE DES SOLS

Sablo-Graveleux

VINIFICATION

Rosé obtenue par saignée.
Température de Fermentation Alcoolique
maintenue entre 15 et 18°C
Soutirage suivi d'un collage
Soutirage de clarification puis filtration
Mis en bouteille Janvier -Février.
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 :	3,6 g/l
Acidité Volatile :	0,20 g/l
SO ₂ Total :	100 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 rose assez vif.
Arômes fruités rappelant les bonbons anglais
Bouche très fraîche et fruitée
Température de service : entre 5 et 8°C
A boire dans les 2 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