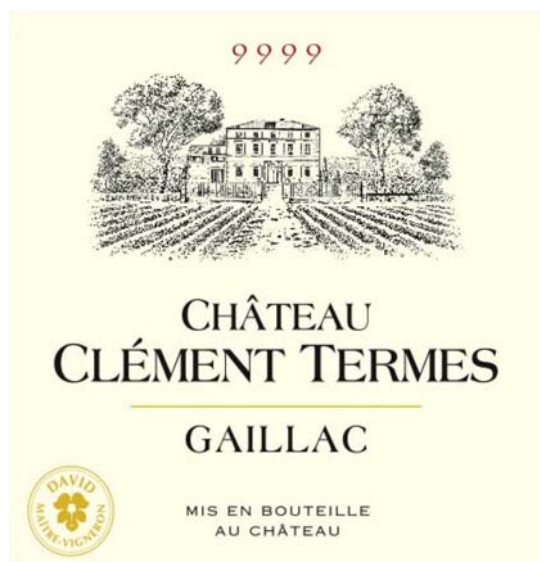


DEPUIS 1860 L'Authenticité du Gaillac



CHATEAU CLÉMENT TERMES

ROUGE

CÉPAGES

40 % Braucol
20 % Duras
40 % Syrah

NATURE DES SOLS

Argilo-Calcaire
et
Sablo-Graveleux

VINIFICATION

Cuvaison de 15 jours.
Température de Fermentation Alcoolique
entre 28 et 32°C

Soutirage suivi d'un collage
et de la fermentation malolactique
Élevage en cuve pendant 18 mois
Avec sous tirage tous les deux mois.
Collage au blanc d'œuf
Filtration sur membrane
Mis en bouteille sous gaz inerte.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

Sucre :	- de 2 g/l
Degré :	12 % vol
Acidité Totale :	3,1 g/l
Acidité Volatile :	0,40 g/l
SO ₂ Total :	80 mg/l
SO ₂ Libre :	25 mg/l

CARACTÉRISTIQUES DE CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Lourde
Bouchon : Liège
Carton : 6 bouteilles debout
Palette : Européenne
Palettisation : 8 couches de 13 cartons
Soit 104 cartons = 624 bouteilles

DÉGUSTATION

Belle robe rubis
Arômes complexes rappelant la réglisse
mais aussi le cassis et la framboise
Rond et gras
Vieillessement : 10 ans
Température de service : entre 16 et 18° C
En bouche, ce vin présente une bonne matière
Avec beaucoup de gras et de rondeur

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

