

DEPUIS 1860 L'Authenticité du Gaillac



CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

L'ESPRIT ROUGE

CÉPAGES

70 % Braucol

30 % Syrah

NATURE DES SOLS

Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Cuvaison de 21 jours à 28 jours.

Température de Fermentation Alcoolique
entre 30 et 32°C

Soutirage de la fermentation malolactique

Elevage en barrique pendant 12 mois

Avec sous tirage tous les trois mois.

Collage au blanc d'œuf

Filtration légère

Mis en bouteille sous gaz inerte.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

Sucre : - de 2 g/l

Degré : 12,5 % vol

Acidité Totale : 3,3 g/l

Acidité Volatile : 0,45 g/l

SO₂ Total : 85 mg/l

SO₂ Libre : 26 mg/l

CARACTÉRISTIQUES DE CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Authentique

Bouchon : Liège

Caisse Bois : 6 bouteilles couchées

Palette : Européenne

DÉGUSTATION

Belle robe rouge soutenue, nuance cerise mûre.
Nez bouqueté, fruits rouges macérés (cassis,
mûre)

notes acidulées.

Attaque ronde, soyeuse, épicée, réglissée.

Bonne reprise des arômes de bouche, fruits rou-
ges, réglisse, finale harmonieuse.

