

# DEPUIS 1860 L'Authenticité du Gaillac



## CHATEAU CLÉMENT TERMES

### BLANC SEC MEMOIRE

#### CÉPAGES

10 % Muscadelle  
15 % Loin de l'Oeil  
75 % Mauzac

#### NATURE DES SOLS

Argilo-Calcaire

#### VINIFICATION

Pressurage avec sélection des jus, débourage  
suit d'un collage et d'un soutirage.

Mise en barrique, fermentation en barrique,  
Température de fermentation : entre 20 et 25°.

Batonnage deux fois par semaine.

Elevage 6 mois en barrique sur lies fines  
à faible température pour conserver les arômes.

Mis en Bouteille Mai Juin

Filtration sur membrane

Rinçage des bouteilles vides.

Mis en bouteille sous gaz inerte.

#### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES MOYENNES

Sucre :	- de 2 g/l
Degré :	12,5% vol
Acidité Totale :	4 g/l
Acidité Volatile :	0,35 g/l
SO <sub>2</sub> Total :	120 mg/l
SO <sub>2</sub> Libre :	30 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 jaune pale aux reflets verts  
Nez agréable, fin complexe aux notes citronnées,  
agrumes, pamplemousse, doublées de  
notes épicées telles vanille, fumé....

Bouche ronde ample soyeuse portée par le fruit :

Les notes agrumes pamplemousse  
sont bien reprises

En rétro olfaction. Bonne tenue en bouche par  
des tanins fins.

Longévité : 2 à 5 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](http://www.clement-termes.com) – E.Mail : [clement.termes@wanadoo.fr](mailto:clement.termes@wanadoo.fr)