

DEPUIS 1860 L'Authenticité du Gaillac



CHÂTEAU CLÉMENT TERMES

ROUGE MEMOIRE

CÉPAGES

50 % Braucol

50 % Syrah

NATURE DES SOLS

Argilo-Calcaire

et

Sablo-Graveleux

VINIFICATION

Cuvaison de 20 jours.

Température de Fermentation Alcoolique
entre 28 et 32°C

Soutirage suivi d'un collage

Soutirage de la fermentation malolactique

Elevage en barrique pendant 10 à 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 : 3,1 g/l

Acidité Volatile : 0,40 g/l

SO₂ Total : 80 mg/l

SO₂ 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

Robe sombre rouge rubis aux reflets bruns ,
larmoyante. Nez bouqueté, douceâtre, épicé,
régliissé, aux notes fruits rouges cuits, quelques
soupleçons de vanille, caramel très friands.

Bouche : rond, souple, fruité, harmonieux ou le
fruit et le boisé se côtoient sans se heurter.

Bonne rétro olfaction en finale. Tanins fondus.

Optimum de dégustation : 3 à 10 mois



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