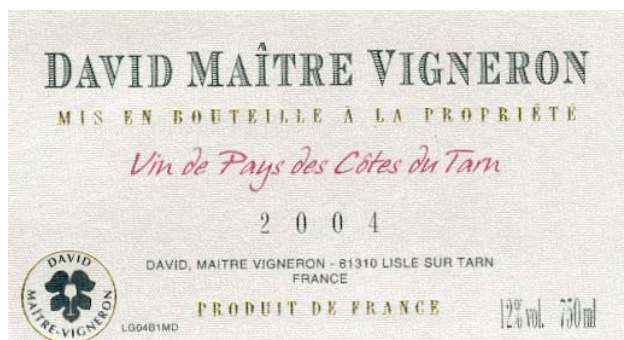


DEPUIS 1860 L'Authenticité du Gaillac



Vin de Pays des Côtes du Tarn

ROUGE



CÉPAGES

60 % Duras
40 % Merlot

NATURE DES SOLS

Boulbènes

VINIFICATION

Cuvaison courte de 5 à 6 jours.
Température contrôlée entre
18 et 25° C.
Soutirage suivi de la Fermentation
Malolactique.
Mise en bouteille en Mars Avril
Filtration sur membrane.
Rinçage des bouteilles vides.
Mise en bouteille sous gaz inerte.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

Sucre :	- de 2 g/l
Degré :	11,5 % vol
Acidité Totale :	3,2 g/l
Acidité Volatile :	0,35 g/l
SO ₂ Total :	90 mg/l
SO ₂ Libre :	25 mg/l

CARACTÉRISTIQUES DE CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Lourde
Bouchon : Liège aggloméré
Carton : 6 bouteilles debout
Palette : Européenne
Palettisation : 4 couches de 25 cartons
Soit 100 cartons = 600 bouteilles

DÉGUSTATION

Belle robe rouge cerise,
nez très fruité
rappelant les fruits rouges
tel que la cerise et la mûre
Bouche vive et gouleyante,
vin à boire dans les 2 ans
Température de Service : 13°



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