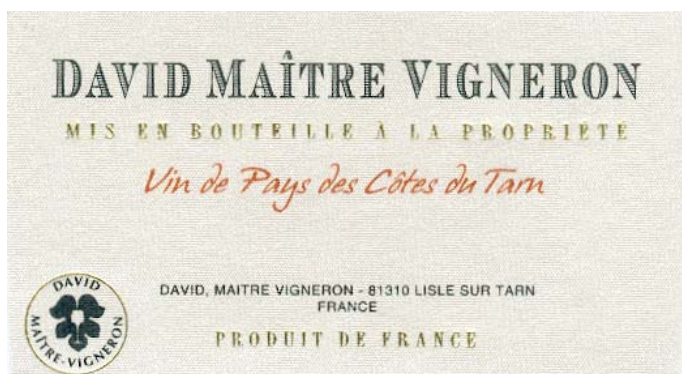


DEPUIS 1860 L'Authenticité du Gaillac



Vin de Pays des Côtes du Tarn



BLANC

CÉPAGES

30 % Sauvignon

70 % Mauzac

NATURE DES SOLS

Boulbènes

VINIFICATION

Pressurage avec sélection des jus.
Température de Fermentation Alcoolique
Contrôlée entre 15 et 18° C
Suivi d'un collage et d'un soutirage.
Mise en bouteille en Janvier – Février
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 :	4 g/l
Acidité Volatile :	0,25 g/l
SO ₂ Total :	120 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

Robe vert or , brillante et limpide
Nez fruité et aromatique
Belle fraîcheur en bouche
Vin à boire dans les 2 ans
Température de Service : entre 5 et 8°



DAVID – Maître Vigneron – Les Fortis – 81310 LISLE SUR TARN
Tél : 33.5.63.40.47.80 – Fax : 33.5.63.40.45.08

Site Internet : www.clement-termes.com – E-mail : clement.termes@wanadoo.fr