

# DEPUIS 1860 L'Authenticité du Gaillac



## Vin de Pays des Côtes du Tarn



## ROSE

### CÉPAGES

50% SYRAH  
50% BRAUCOL

### NATURE DES SOLS

Sablo-Graveleux

### VINIFICATION

Rosé obtenue par saignée.  
Température de Fermentation Alcoolique  
maintenue entre 15 et 18°C  
Soutirage suivi d'un collage  
Soutirage de clarification puis filtration  
Mis en bouteille Janvier -Février.  
Filtration sur membrane.  
Rinçage des bouteilles vides.  
Mis en bouteille sous gaz inerte.

### CARACTÉRISTIQUES DE CONDITIONNEMENT

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

### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

Sucre :	- de 2 g/l
Degré :	11,5 % vol
Acidité Totale :	3,6 g/l
Acidité Volatile :	0,20 g/l
SO <sub>2</sub> Total :	100 mg/l
SO <sub>2</sub> Libre :	25 mg/l

### DÉGUSTATION

Robe rose assez vif.  
Arômes fruités rappelant les bonbons anglais  
Bouche très fraîche et fruitée  
Température de service : entre 5 et 8°C  
A boire dans les 2 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)