



GARDE
2 à 4 ans

VITICULTURE & RENDEMENT

Rendement entre 50 et 60 hL/ha

Certification Haute Valeur Environnementale, (HVE3) garantie notre préservation de la biodiversité et le respect de l'écosystème de la terre où nous cultivons notre vigne et produisons notre vin.

CARACTERISTIQUES

TERROIR ET CLIMAT

Le climat local subit des influences à la fois océaniques et méditerranéennes apportant humidité au printemps et chaleur en été et en automne. Les vignes s'étendent sur la rive droite du Tarn, sur une succession de terrasses alluviales de type sablo-graveleux.

VINIFICATION

Pressurage avec sélection des jus. Débourage puis stabulation à froid (5°C). Fermentation alcoolique entre 15 et 18 °C suivi d'un collage et d'un soutirage. Elevage sur fines lies. Filtration sur membrane et mise en bouteille.

CEPAGE

Muscadelle -Mauzac - Loin de l'œil

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Degré: 12,5% vol



DEGUSTATION

NOTES DE DEGUSTATION

Robe or blanc, brillante. Nez floral, arômes de pomme, poire et de fruits exotiques. En bouche, l'attaque est vive et intense. Une belle complexité persistante.

ACCORDS METS & VINS

Poisson sucré / salé, filet mignon de porc laqué et feuilletés aux fruits de mer.

TEMPERATURE DE SERVICE

10°C

EMBALLAGE

Bouteille bordelaise avec bouchon en liège.



75 cl 50 cl 37,5 cl



75 cl
6 bouteilles debout
Palettisation:

4 couches de 25 cartons (600 btl)



50 cl et 37,5 cl
12 bouteilles debout
Palettisation:

5 couches de 18 cartons

SAS DAVID - 302 Chemin Toulouse - Les Fortis 81310 Lisle Sur Tarn

Tel: +33 (0)5.63.40.47.80

www.clement-termes.com - logistique@clement-termes.com

