

Igp Côtes du Tarn 2016 100 % Prunelart Château CLEMENT TERMES

La robe est de couleur rubis avec une belle profondeur. La bouche est riche, avec des arômes particuliers tels que le pruneau, les épices douces , not



Référence :480126

Prix :18.85 €

Descriptif :

Igp Côtes du Tarn 2016 100 %Prunelart Château CLEMENT TERMES

Le Domaine, situé à Lisle sur Tarn entre Toulouse et Albi sur la rive droite du Tarn, est né en 1860 sous l'impulsion de Clément Termes Grand Passionné de la vigne et du vin, qui décida en 1868 de construire un chai de vinification.C'est à aujourd'hui 150 ans d'histoires avec 7 générations qui ce sont succédées. Olivier et Caroline DAVID sont les hérités à ce jour de cette exploitation de 42 hectares dont plus de 30 hectares en vignes. Le domaine est composé en encépagement pour les blancs de cépages autoctones tel que le mauzac et le loin de l'oeil, complété avec le sauvignon et la muscadelle, pour les rouges le braurol et accompagné de syrah et de merlot, qui sont les cépages aussis pour le rosé .en 2013, Olivier et Caroline DAVID, replantèrent des pieds de Prunelart , car ce cépage autochtone de Gaillac, avait disparu du vignoble suite au Phyloxéra

notes de dégustation :

La robe est de couleur rubis avec une belle profondeur. La bouche est riche, avec des arômes particuliers tels que le pruneau, les épices douces, notes de torrifications, grillées, avec des tanins très souples et soyeux. Un beau gras s'insatle en bouche. Un cépage perdu à redécouvrir absolument

cépage : 100 % prunelard, 50hl/ha, fermentation en cuve béton, remontage des bails, fermentation malolactique en cuve béton avec soutirage tous les 2 mois.

accord : viandes roties, magret de canard aux pruneaux, agneau de 7 heures, tomates farcies, osso buco,

T°S : 14 - 16°C

G: 2020- 2022

PAR 3 BOUTEILLES, livrées en carton personnalisé (voir les photos)

[Lien vers la fiche du produit](#)