

Les Terrisses, domaine familial depuis 7 générations, sur les tous premiers coteaux de Gaillac.
40 ha où se côtoient les cépages Duras, Brauocol, Prunelart, Loin de l'œil et Mauzac
sur des argilo-calcaires exposés sud sud-ouest.

Méthode Ancestrale

Effervescent Brut – Demi sec - Doux

CÉPAGE

100 % Mauzac

TERROIRS

Vignes en fond de coteaux, les moins argileux et les plus frais.

RECOLTE

Manuelles exclusivement, pour un pressurage en gain entier ; le pressoir est rempli à l'aide de tapis roulant. Nous évitons ainsi toutes oxydations pour plus de finesse et préserver des arômes gourmands de fruit frais.

VINIFICATION

La Méthode Gaillacoise ancestrale consiste à ne faire aucun rajout de sucre pour obtenir la pression dans la bouteille et ce par fermentation dans celle-ci. Nous utilisons aussi des levures indigènes en mettant un vin trouble en bouteille.

Nos Méthodes Gaillacoises sont mises en bouteilles, élevées et dégorgées au Domaine. Les dégorgeages sont réguliers pour vous garantir une conservation plus longue dans vos caves.

Les sucres résiduels, notamment pour le doux et demi-sec, sont

exclusivement issus des sucres du raisin. Le doux titre 8.5 %, le demi-sec 10 % et le brut 11.5 % d'alcool.

ACCORDS

Servir 8 - 10°C.
Pour le brut, à l'apéritif ou avec du saumon fumé, du caviar ou du chocolat noir.
Les demi-sec et doux, très rafraichissants, à l'apéritif ou avec un gâteau sec ou une pâtisserie.

