

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

Terrisses Rouge 2015

CEPAGES

50 % Brauacol ou Fer Servadou
20 % Duras
20% Syrah
10 % Prunelart

TERROIR

Vignes de 15 à 20 ans en milieu de coteaux, avec plus de 50 % argiles de types montmorillonites comme les sous-sols médocains

VINIFICATION

Par cépage, avec macération de 15 à 18 jours, élevage en cuve uniquement pour rester au plus près du fruité du raisin.

DEGUSTATION

Le Brauacol exhale des arômes de petits fruits rouges comme le cassis, la mûre et affiche un rouge rubis lumineux. L'ancestral Duras apporte une touche épicée et de la profondeur. La Syrah ses arôme de réglisse et son velouté pour plus de longueur en bouche. Le Prunelart complète cet assemblage par l'extraordinaire qualité de ses tanins.

ACCORDS

Servir entre 17 et 19 °C avec un poisson, une sauce au vin rouge, une viande rôtie, du canard en magret ou confit, de l'oie, un cassoulet.

Le millésime 2015 arrive à présent à maturité pour être dégusté ; robe rubis soutenue, arômes mêlant des notes de tabac blond et de petits fruits rouge, bien marqué par le Brauacol, belle présence en bouche sur des tanins présents mais bien fondus. Un vin d'une vraie fraîcheur aromatique. Pourra se garder 6 ans, au-delà on évoluera vers des arômes moins tournés vers le fruit.

