

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.

Terre Originelle Rouge 2015

CÉPAGES

75 % Brauacol ou Fer Servadou
15 % Prunelart
10% Syrah

TERROIR

Très vieilles vignes en haut ou milieu de coteaux avec une très forte dominante d'argiles.

VINIFICATION

Macération de 25 à 30 jours avec délestage et remontage doux.

ÉLEVAGE

8 à 12 mois en barriques dont 20% neuves d'origine France.

DÉGUSTATION

Un authentique Gaillac haut de gamme qui porte l'empreinte du Brauacol. Charpenté, la délicatesse de l'élevage en barrique lui apporte de l'ampleur. Les tanins se fondent avec ceux du bois. La respiration lente au travers des douelles en chêne favorise la maturation et la finesse du vin.

Se conserve de 8 à 10 ans

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 se caractérise par une vendange précoce et assez solaire. Nous avons réintroduit un peu de Syrah pour « habiller » la fin de bouche et assouplir une charpente un peu ferme ; les arômes du Brauacol sont préservés. Les tanins sont fins et élégants avec une belle longueur. Expressif en nez, solide en bouche original par ses cépages, une vraie belle découverte.





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

Brigitte et Alain Cazottes, Vignerons Indépendants
LES TERRISSES - 81600 GAILLAC
www.domainesdesterrisses.com