

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

---

## Terre Originelle Sec 2010

### **CÉPAGES**

60 % Loin de l'œil  
40 % Sauvignon

### **TERROIR**

Vieilles vignes sur sols limono-argileux.

### **VENDANGES**

Exclusivement manuelles. Les petits rendements recherchés permettent d'obtenir richesse et concentration des raisins récoltés à bonne maturité.

### **VINIFICATION**

Macération pelliculaire à froid puis

fermentation lente à basse température. Celle-ci est démarrée en cuve puis en barrique de 400 litres ce qui nous permet de prolonger les durées de fermentation pour la construction des arômes. Lorsque les sucres sont transformés, l'élevage sur lies fines peut démarrer avec « bâtonnages » réguliers puis plus espacés. Le vin à partir de ce moment-là gagne en finesse et volume en bouche.

### **ÉLEVAGE**

8 mois en fûts de 400 litres.

### **DÉGUSTATION**

Une authentique découverte pour ce vin de prestige marqué par la

vinification. Charnu, long en bouche, avec une touche fruit exotique qui apporte originalité et fraîcheur. Prêt à boire.

### **ACCORDS**

Servir entre 12 et 14°C avec des crustacés, un poisson en sauce, du poulet au safran ou aux morilles, du porc aux épices, un canard à l'orange...  
Un grand blanc pour de beaux mets.

