

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 Rosé 2017

CÉPAGES

25 % Brauacol
25 % Duras
50 % Syrah

VINIFICATION

Chaque cépage est vinifié séparément et assemblé dès la fin de fermentation. La Syrah est en pressurage direct, le Duras et le Brauacol sont des saignées de cuve d'une nuit.

DÉGUSTATION

Le coté floral et frais des cépages Gaillacois, les arômes de framboises, fraises de la Syrah, donnent un vin frais, friand, mais avec une belle présence en bouche et un beau soyeux.

ACCORDS

Servir entre 10 et 12°C avec de la charcuterie fumée, un veau marengo, des tomates farcies, des pizzas, tartines de tapenade d'olives noire, filets de rougets marinés, plats exotiques

Boire plutôt jeune, se conservera 2 ans.

Millésime 2017 :
superbe millésime pour toutes les cuvées. Nous avons particulièrement soigné la robe de ce millésime, d'un rose pâle, tout en gardant le volume en bouche et le fruité tant appréciés sur les millésimes précédents.

