

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.

Terrisses Sec 2017

CÉPAGES

40 % Loin de l'œil
40 % Mauzac
20 % Sauvignon

TERROIR

Vignes en fond de coteaux orientés plus à l'Est, aux argiles moins importantes, terre argilo-limoneuses plus fraîches.

DÉGUSTATION

Le loin de l'œil apporte ses arômes typés de fleurs blanches (acacia, aubépine) et jaunes les années chaudes (genêts).

Le Mauzac structure la bouche.

Le Sauvignon apporte de la nervosité et enrichit la palette aromatique. Equilibré, souple, frais.

ACCORDS

Servir entre 10 et 12°C à l'apéritif ou avec des poissons grillés, des volailles citronnées, des hors d'œuvre variés

Millésime 2017. Ce millésime nous a fait redécouvrir le Mauzac ! La raison nous est un peu inconnu. Nous avons récolté un cépage d'une belle fraîcheur aromatique d'une belle finesse avec une élégance qui s'est imposé cette année, sur des notes de pomme verte.

Le Loin de l'œil complète toujours avec la finesse de ses arômes. Le Sauvignon parfait l'assemblage. Voici donc un vin un peu différent des années précédentes avec toujours une belle expression aromatique, un beau volume en bouche et une belle fraîcheur en finale.

Médaille D'Or au
concours des Vins du
Sud-Ouest 2018

