

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 2014*

### **CÉPAGES**

85 % Brauacol ou Fer Servadou  
15 % Prunelart

### **TERROIR**

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

### **VINIFICATION**

Macération de 25 à 30 jours.

### **ÉLEVAGE**

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

### **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 2014** se caractérise par l'entrée du Prunelart dans cette cuvée au détriment de la Syrah ; les arômes du Brauacol sont ainsi mieux préservés. Cela nous donne un vin plus charpenté, avec des tanins fins et élégants et surtout une très belle fraîcheur, tant en nez qu'en bouche, une vraie belle surprise empreinte d'originalité pour de beaux plats.

