

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

### Terre Originelle Doux

#### **CÉPAGE**

Mauzac

Loin de l'œil

#### **TERROIR**

Très vieilles vignes en haut de coteaux parfaitement bien ventilés, sur des sols calcaires et érodés. Elles donnent une petite récolte maîtrisée et très qualitative.

#### **VENDANGES et VINIFICATION**

Récolte exclusivement manuelle, avec des tris successifs jusqu'à début novembre. Les raisins, notamment les gros grains du Loin

de l'œil, subissent un passerillage rarement de la pourriture noble. Nos arrière-saisons sont souvent sèche et le soleil de fin octobre favorisent la sur maturité et la concentration des baies.

#### **DÉGUSTATION**

Nous sommes sur des arômes de fruits mûrs voire confis : ananas rôtis, abricot sec, coing. C'est un vin tout en sucrosité élégante, en ampleur et en longueur, délicatement liquoreux, fidèle à l'esprit de nos vins haut de gamme. A boire mais se conserve aussi 10 ans et plus.

#### **ACCORDS**

Servir entre 8 et 10°C à l'apéritif. C'est incontestablement le meilleur moment pour apprécier toute sa complexité. Ce vin peut aussi accompagner avec une terrine de foie gras, une pâtisserie aux fruits confits.

