

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

---

## *Mousseux Méthode Ancestrale*

### **CÉPAGE**

100 % Mauzac

### **TERROIRS**

Vignes en fond de coteaux, les  
moins argileux

### **VENDANGES**

Manuelles exclusivement, pour  
obtenir de la finesse et préserver la  
fraicheur et les arômes gourmands  
de fruit frais, notamment pour le  
brut, la récolte est précoce.

### **VINIFICATION**

La Méthode Gaillacoise ancestrale  
consiste à mettre en bouteille un  
vin en cours de fermentation. Elle  
ne procède à aucune adjonction de  
sucre. Les sucres résiduels,  
notamment pour le doux et demi-  
sec, sont exclusivement issus des  
sucres du raisin. Le brut titre 12 %  
d'alcool et de 5/7 gr de sucre  
résiduel.

### **ACCORDS**

Servir entre 10° et 12°C.  
Préférer le brut à l'apéritif mais  
aussi le poisson cru, du saumon  
fumé, du caviar, du chocolat noir.



---

Brigitte et Alain Cazottes, Vignerons Indépendants

LES TERRISSES - 81600 GAILLAC

[www.domainesdesterrisses.com](http://www.domainesdesterrisses.com)