

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 Doux*

### **CÉPAGE**

Mauzac

### **TERROIR**

Sols calcaires, érodés et plutôt secs, situés en haut de coteaux très bien ventilés.

### **VENDANGES**

Manuelles, semi-tardives. Issus d'un deuxième tri les raisins ont profité au maximum du soleil d'automne

### **DÉGUSTATION**

Ni un moelleux car plus riche en sucre et en arômes de fruits mûrs.

Ni un liquoreux car plus aérien. Ce Terrisses « doux » à des notes élégantes de pleine maturité : poire, pomme. Jeune il se révèle à la fois suave et frais. Plus âgé, il évolue en nectar voluptueux et légèrement miellé.

A boire mais se conserve 10 ans et plus

### **ACCORDS**

Servir entre 10 et 12°C à l'apéritif, avec du foie gras mi-cuit, une tarte aux pommes ou aux poires, des desserts de fruits cuits. A découvrir avec du roquefort

