

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

CÉPAGES

Brauacol ou Fer Servadou
Prunelart
Syrah

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.

Vin charpenté, avec des tanins fins et élégants et surtout une très belle fraîcheur, tant en nez qu'en bouche.

