

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 Sec

CÉPAGES

Loin de l'œil
Sauvignon

TERROIR

Vieilles vignes sur sols limono-argileux.

VENDANGES

Exclusivement manuelles. Les petits rendements recherchés permettent d'obtenir richesse et concentration des raisins récoltés à bonne maturité.

VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid puis fermentation lente à basse température. Celle-ci est démarrée en cuve puis en barrique de 400 litres ce qui nous permet de faire un élevage sur lies fines avec « bâtonnages » réguliers puis plus espacés.

ÉLEVAGE

8 mois en fûts de 400 litres.

DÉGUSTATION

Une authentique découverte pour ce vin de prestige marqué par la vinification. Charnu, gras, avec une touche de muscade. La note « réglisse » en finale apporte de la fraîcheur.

Prêt à boire.

ACCORDS

Servir entre 12 et 14°C avec des crustacés, un poisson en sauce, du poulet au safran ou aux morilles, du porc aux épices, un canard à l'orange... Un grand blanc pour de beaux mets.

