

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.

Bubbly

C'est un Pet' Nat comme pétillant naturel

CÉPAGE

Mauzac

TERROIRS

Vignes en fond de coteaux, les moins argileux. Nous choisissons les parcelles les moins précoces et les plus fraîches pour un meilleur profil.

RECOLTE & VINIFICATION

La récolte est manuelle pour éviter au maximum toute oxydation, pour plus de finesse et préserver les arômes gourmands de fruit frais.

Après pressurage, seuls les premiers jus sont sélectionnés. Un débourbage statique au froid est effectué, pour obtenir des jus le plus clairs possibles. Les mouts sont alors conservés au froid. La Méthode ancestrale consiste à mettre en bouteille un vin en cours de fermentation. Nous procéderons à des filtrations légères pour retarder celle-ci et ainsi conserver du sucre. La méthode ancestrale consiste à ne travailler qu'avec les sucres naturels du raisin. Il en est ainsi pour la fermentation en bouteilles mais aussi pour les sucres résiduels, des doux et demi-secs. La mise en bouteille s'effectuera en janvier-février, C'est alors un vin trouble

(riche de ses levures naturelles) partiellement fermenté, plus sucré pour les demi-secs et les doux.

DÉGUSTATION

Nous vous proposons des bruts, qui titre 11.5° avec 4 à 6 gr de sucre résiduel, les demi-secs sont à 15-18 gr, les doux au-delà de 45 gr. Pour les bruts nous avons là un vin de caractère patiné par au moins 18 mois d'élevage en cave, sur latte, avec une jolie mousse onctueuse et une belle présence en bouche. Les demi-secs et les doux ont plus sur le fruit avec de aromes de pomme caractéristique de Mauzac. Des vins qui savent allier fraîcheur et fruité authentique.

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.

Bubbly

ACCORDS

Bubbly, se traduit par bulles mais aussi par pétillant, bouillonnant, enjoué.

Donc un vin de fête !

Préférer le brut à l'apéritif mais aussi avec le poisson cru, le saumon, tout un repas autour du poisson. Pour le dessert lui réserver le chocolat noir.

Les Demi-secs et les doux vont très bien à l'apéritif et bien sûr sur des desserts même sucré.

Servir entre 10° et 12°C.

Millésimes

Nous ne millésimons pas nos Pet'Nat et ce pour deux raisons.

La première est que nous élaborons ces vins depuis 3 générations et nous arrivons à bien maîtriser ce produit. Ensuite nous ne dégorgeons, après passage sur pupitre qu'au fur et à mesure de nos besoins. La date de dégorgement est mentionnée sur l'étiquette. Sur latte et sur lies fines ces vins ne vieillissent pas, ils se patinent.

L'effet millésimes est ainsi gommé.

Une fois les bouteilles dégorgées, ne pas les conserver chez vous plus de deux ans.

