

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.

---

## Caractère Doux

### **CÉPAGES**

Mauzac  
Loin de l'œil

### **TERROIR**

Les parcelles destinées à l'élaboration de Blanc doux se situent sur des sols calcaires, érodés et plutôt secs, situés en haut de coteaux très bien ventilés. Ce sont nos plus vieux Mauzac.

### **RECOLTE & VINIFICATION**

Ce sont nos dernières cueillettes avant les vendanges tardives. Nous n'attendons pas une sur maturité des baies pour obtenir un profil plus aérien. Les méthodes de récolte et de vinification sont quasi identiques à celles du blanc sec. L'arrêt de fermentation se fait par procédé physique sans adjonction de soufre. Les mises en bouteilles sont précoces pour capturer au plus vite les arômes délicats du Mauzac : il n'y a donc pas d'élevage sur lies.

### **DÉGUSTATION**

La dénomination DOUX est propre à l'appellation GAILLAC : nous ne sommes pas moelleux car au-delà de 45 gr de sucre résiduel et en deçà de 80 gr donc pas liquoreux. Aux Terrisses, notre équilibre idéal c'est 11.5 d'alcool et 55 gr de sucre résiduel soit une récolte à 15° en potentiel. Ce GAILLAC DOUX à des notes élégantes d'ananas, poire, pomme. Jeune il se révèle à la fois suave et frais. Plus âgé, il évolue vers de notes plus miellées.

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.

---

## Caractère Doux

### **ACCORDS**

Idéal à l'apéritif, ce DOUX accompagne parfaitement le foie gras mi-cuit, des desserts de fruits frais. On peut innover avec des poissons, des plats sucré/salés. A découvrir avec du roquefort. A boire mais se conserve 10 ans et plus  
Servir entre 10 et 12°C

### **Millésime 2022**

Une année particulièrement chaude, avec un déficit hydrique marqué, qui a affecté le rendement en jus mais sûrement pas la qualité ; les doux s'accommodant mieux des années chaudes et précoces. Nous n'avons pas poussé la maturité pour rester sur un profil plus aérien et rester sur un vin frais, friand et fringant. Le Terre Originelle doux est plus sucré plus riche.

