

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 Rosé

CÉPAGES

Duras
Syrah
Brauacol

TERROIR

Sol limono argileux, principalement en plaine et significativement moins lourd qu'en coteaux, pour plus de finesse et de légèreté.

RECOLTE & VINIFICATION

Une méthodologie proche des vinifications en blanc : La récolte (de préférence aux heures fraîches de la matinée) est mécanique avec trieur embarqué, bennes autovidante et tapis roulant pour le changement du pressoir pneumatique. Seuls les jus de Brauacol sont issus saignée de cuve. Les jus sont tout de suite refroidis pour faciliter le débourbage qui s'effectuera 24h après la récolte. Nous procéderons au levurage après 48h de stabulation à froid. En fin de fermentation nous effectuons

un élevage sur lies fines pendant 4 mois. La mise en bouteilles se fera en février/mars.

DÉGUSTATION

Dans cet assemblage nous marions la délicatesse des arômes de la Syrah, la rondeur et la légèreté du Duras et enfin le caractère si particulier du Brauacol. Ces cépages, issus de vignes jeunes, sont cueillit légèrement en sous-maturité pour plus de fraîcheur, Les cépages Gaillacois, donnent un vin souple, frais à boire avec une belle identité, sur des notes de fruit mûr de framboises/fraises.

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.

ACCORDS

Ce rosé se déguste bien sûr à l'apéritif, avec de la charcuterie, des viandes blanches, des pizzas, certains poissons, les plats exotiques. Certains osent des huîtres de caractère !
Vin facile, frais et désaltérant en toutes occasions.
Servir entre 10 et 12°C

Millésime 2022

Une année particulièrement chaude, avec un déficit hydrique marqué qui, comme pour les blancs

Secs, nous ont amené à faire des récoltes très précoce, sur la fin aout. Ainsi nous avons évité trop de lourdeur ; nous sommes toujours sur un vin léger rond et frais avec des arômes de petit fruit rouge, grenade. Nous avons aussi limité la richesse en sucre et donc en alcool ; le millésimes 2022 titre 12.5%.

