

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 Rouge

### **CEPAGES**

Brauacol ou Fer Servadou  
Prunelart  
Duras  
Syrah

### **TERROIR**

Vignes de 15 à 20 ans en milieu de coteaux, avec plus de 50 % argiles, argiles qui apporte volume et soyeux. L'étiquette évoque nos coteaux et les veines argileuses qui caractérisent notre terroir.

### **RECOLTE & VINIFICATION**

La récolte se fait cépage par cépage au meilleur stade de maturité et en fonction des parcelles. La vendange est triée à la parcelle et levuré rapidement. Le contrôle de la température nous permet de gérer au mieux la fermentation, le délestage est préféré au remontage traditionnel, en début de macération qui sont de l'ordre de 12 à 20 jours maximum. Le décuvaage est manuel et avec tapis roulant. Tout au long de la vinification, nos manipulations sont délicates pour plus de fruité.

### **DEGUSTATION**

Chaque cépage apporte ses qualités et sa typicité : Le Brauacol, la puissance de ses arômes et sa fraîcheur, le Duras sa délicatesse et son poivré, le Prunelart la qualité de ses tanins et enfin la Syrah sa rondeur et sa longueur en bouche. Cet assemblage de quatre cépages, nous permet d'assurer une plus grande régularité d'une année sur l'autre. Nous obtenons ainsi un rouge sur le fruit, avec une structure moyenne, des tanins fins et une belle fraîcheur aromatique.

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 Rouge

### **ACCORDS**

Ce vin plutôt sur le fruit et la finesse pourra accompagner certains poissons, les viandes rouges ou rôtis, plutôt le magret que le confis de canard, sans oublier les fromages, de préférence les pâtes moles. Excellent avec une piperade !

Servir entre 17 et 18 °C

### **Millésime 2020**

Belle année, belle maturité, un peu plus de pluviométrie que 2019.

Ainsi, aromatiquement, nous sommes plus des notes de fruits rouges que sur le cassis avec plus de fraîcheur et une structure plus légère ; un très accessible et spontané.

Le Brauacol s'exprime pleinement sur ce millésime avec en support les épices du Duras. Les cuvaïson plutôt courtes et l'aide de la Syrah, en font un vin souple et soyeux.

Pour plus de puissance, préférer le terre Originelle.

