

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 sec

### **CÉPAGES**

Loin de l'œil  
Mauzac  
Sauvignon

### **TERROIR**

Vignes en fond de coteaux orientés plus à l'Est, aux argiles moins importantes, terre argilo-limoneuses plus fraîches.  
L'étiquette rappelle nos coteaux sillonnés par les rangs de vigne.

### **RECOLTE & VINIFICATION**

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. Les jus sont tout de suite refroidis pour faciliter le débourage 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 e février/mars.

Le loin de l'œil apporte ses arômes typés de fleurs blanches (acacia, Aubépine) voire jaunes les années chaudes (genêts). Le Mauzac structure la bouche et apporte ses arômes de poire pomme. Le Sauvignon apporte de la nervosité et enrichit la palette aromatique. L'assemblage qui varie légèrement en fonction des millésimes nous donne un vin léger, tout en finesse avec une bouche onctueuse, fraîche, pas acide, avec une longueur raisonnable.

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 sec

### **ACCORDS**

A réserver à l'apéritif, les after work. Accompagne les crustacés, les poissons grillés, des volailles citronnées.

Servir frais mais pas glacé, entre 10 et 12°C

### **Millésime 2022**

Une année particulièrement chaude, avec un déficit hydrique marqué, nous conforte dans notre choix de se réorienter vers nos

cépages locaux. Cela donne un vin plus sur des arômes entre la pomme et la pêche blanche au détriment du côté Sauvignon. Nous avons toujours une bouche ample et ronde (effet terroir) mais plus soyeuse et aérienne avec de la fraîcheur sans acidité.

In fine un vin plus « Gaillac » joyeux et guilleret pour toutes les occasions.

Pour plus de complexité, de longueur en bouche, adoptez le Terre Originelle sec !

