

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.

Terre Originelle Rouge

CÉPAGES

Brauacol ou Fer Servadou
Prunelart
Syrah

TERROIR

Ce sont nos plus vieilles vignes en haut ou milieu de coteaux avec une très forte dominante d'argiles qui sont sélectionnés pour le Terre Originelle.

RECOLTE & VINIFICATION

Le Brauacol très majoritaire dans cette cuvée est récolté à pleine maturité. Les grains de raisins sont goûtés très régulièrement à la parcelle. La durée de macération est de 25 à 30 jours. Le décuve par tapis roulant nous permet d'avoir très peu de jus de presses qui sont souvent écartés. Dès les fermentations terminés nous entonnons dans des barriques de 225l ; 20% sont neuves d'origine de la forêt Tronçais.

DÉGUSTATION

Un authentique Gaillac haut de gamme qui porte l'empreinte du Brauacol et de sa puissance. Charpenté, la délicatesse de l'élevage en barrique lui apporte de l'ampleur. Les tanins se fondent avec ceux du bois. La respiration lente au travers des douelles en chêne favorise la maturation et la finesse du vin. Finesse et élégance caractérise au mieux ce vin. Se conserve de 8 à 10 ans

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.

Terre Originelle Rouge

ACCORDS

Et pourquoi pas en guise
d'apéritif avec du magret séché et
autre charcuteries fumé !
Il peut aussi accompagner des
poissons sauce au vin rouge et bien
sûr les viandes rôtis et nos
spécialités du Sud-ouest.
Servir entre 17 et 19 °C

Millésime 2016

2016 une année plutôt fraîche mais
sans excès d'eau, notamment sur la
récolte. Ce millésime prendra son
temps. Nous avons là maintenant
un vin aux tanins fins et élégants et
surtout une très belle fraîcheur, tant
en nez qu'en bouche
Cette fraîcheur qui le caractérise le
fait tenir joliment dans le temps. Il
est ainsi maintenant prêt à boire et
peut se conserver 2 ou 3 ans.

