

Terre Originelle Sec

CÉPAGES

Loin de l'œil
Sauvignon

TERROIR

Nous allons retrouver le même terroir que pour le Caractère sec mais sur des parcelles de Vieilles vignes.

RECOLTE & VINIFICATION

Exclusivement manuelles. Les petits rendements recherchés permettent d'obtenir richesse et concentration des raisins récoltés à bonne maturité. Macération pelliculaire à froid puis fermentation lente à basse température. Celle-ci est démarrée en cuve puis en barrique de 400 litres ce qui nous permet de faire un élevage sur lies fines avec « bâtonnages » réguliers puis plus espacés dans le courant de l'hivers.

L'élevage en fûts est de 4 mois. Puis mise en bouteilles 2 mois plus tard.

DÉGUSTATION

Sur cette cuvée nous nous éloignons du caractère variétal. Une authentique découverte pour ce vin de prestige marqué par la vinification. Nous obtenons ainsi un vin avec une belle tenue en bouche, de charnu, du gras, et d'une étonnante longueur. Très différents du Caractère blanc sec.

Les Terrisses, domaine familial depuis 7 générations, sur les tous premiers coteaux de Gaillac.
40 ha où se côtoient les cépages Duras, Braucol, Prunelart, Loin de l'œil et Mauzac
sur des argilo-calcaires exposés sud sud-ouest.

Terre Originelle Sec

ACCORDS

Vin parfait pour des mets de qualité. Nous pouvons conseiller des coquilles St Jacques, des poissons crévés, des viandes blanches (du poulet au safran ou aux morilles), du porc aux épices, un canard à l'orange...

Un grand blanc pour de la gastronomie

Servir entre 12 et 14°C

Millésime 2022

Bien sûr une année particulièrement chaude et sèche mais nous avons pris les plus grandes précautions pour obtenir une belle fraîcheur dans cette cuvée, la qualité des raisins et la parfaite maturité ont fait le reste. Au final, nous avons obtenus une cuvée moins typée, avec plus de fraîcheurs et d'élégance.

