

— DOMAINE DES TERRISSES - GAILLAC —

TERRE ORIGINELLE VENDANGE TARDIVE



À consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

CÉPAGES : 60% Mauzac, 40% Loin de L'œil

TERROIR : Très vieilles vignes en haut de coteaux parfaitement bien ventilés, sur des sols calcaires et érodés. Elles donnent une petite récolte maîtrisée et très qualitative.

VINIFICATION : Récolte exclusivement manuelle, avec des tris successifs jusqu'à début novembre. Les raisins, notamment les gros grains du Loin de L'œil, subissent un passerillage. Nos arrières saisons sont souvent sèches et le soleil de fin octobre favorisent la sur-maturité et la concentration des baies.

ÉLEVAGE : L'élevage est exclusivement effectué en cuve inox.

DÉGUSTATION : Nous sommes sur des arômes de fruits mûrs voir confits : ananas rôtis, abricot sec, coing. C'est un vin tout en élégante sucrosité, en ampleur et en longueur, délicatement liquoreux. Un vin fidèle à l'esprit de nos vins haut de gamme « Terre Originelle ».

GARDE : A boire mais se conserve aussi 10 ans et plus.

ACCORDS METS ET VINS : Servir entre 8 et 10°C. L'apéritif est incontestablement le meilleur moment pour apprécier toute sa complexité. Mais il peut aussi accompagner une terrine de foie gras, une pâtisserie aux fruits confits, du chocolat noir...