

# EXPRESSIONS SUD-OUEST

PAR 8 VIGNERONS

## DOMAINE DES TERRISSES - GAILLAC

### TERRISSES SEC PERLÉ

**CÉPAGES** : 50% Loin de l'œil, 50% Mauzac

**TERROIR** : Vignes en fond de coteaux orientés plus à l'Est, aux argiles moins importantes, terre argilo-limoneuses plus fraîches.

**VINIFICATION** : Egouttage et pressurages immédiats. Seuls les premiers jus sont utilisés. Fermentation entre 17 et 18°C. Durant l'hiver, la conservation à basse température permet de garder un maximum de gaz carbonique.

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

**DÉGUSTATION** : Le loin de l'œil apporte ses arômes typés de fleurs blanches (acacia, aubépine) et jaunes les années chaudes (genêts). Le Mauzac apporte structure, longueur et volume. Le nez exhale les arômes variétaux. Le gaz carbonique apporte la sensation d'un léger pétilllement en bouche qui s'ajoute à celle de fraîcheur. Un blanc sec et gai.

**GARDE** : A boire de préférence jeune, se conservera 2 ans.

**ACCORDS METS ET VINS** : Servir entre 10 et 12°C. Son côté guilleret, festif et désaltérant est idéal à l'apéritif. Convient aussi avec des poissons grillés et des hors d'œuvres.



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