

Domaine des Terrisses

Les Terrisses,
81 600 Gaillac

C'est une véritable histoire d'amour que vit la famille Cazottes avec son vignoble.

Et le résultat est là ! Œnologues et critiques gastronomiques sont unanimes, les récompenses pleuvent au Concours annuel des vins de Gaillac, et d'ailleurs.

L'originalité, c'est la cuvée Terre originelle en blanc secs, en rouges et en liquoreux...

En particulier le blanc élevé avec des arômes écorce amère et légèrement oxydatif.

Aussi son Braucol 2012 ou le Duras 2014 avec son manifeste pour les vins de vigneron, sa déclaration de foi.

Donc, aucune hésitation d'autant plus qu'Alain a ouvert un nouveau caveau réservé à l'accueil ! En route pour les Terrisses !

Les terrisses sont des blocs de terre crue caractéristiques du Gaillacois, avec lesquels la partie la plus ancienne du corps de ferme a été construite.

Domaine des Terrisses

Les Terrisses,
81 600 Gaillac

C'est une véritable histoire d'amour que vit la famille Cazottes avec son vignoble.

Et le résultat est là ! Œnologues et critiques gastronomiques sont unanimes, les récompenses pleuvent au Concours annuel des vins de Gaillac, et d'ailleurs.

L'originalité, c'est la cuvée Terre originelle en blanc secs, en rouges et en liquoreux...

En particulier le blanc élevé avec des arômes écorce amère et légèrement oxydatif.

Aussi son Braucol 2012 ou le Duras 2014 avec son manifeste pour les vins de vigneron, sa déclaration de foi.

Donc, aucune hésitation d'autant plus qu'Alain a ouvert un nouveau caveau réservé à l'accueil ! En route pour les Terrisses !

Les terrisses sont des blocs de terre crue caractéristiques du Gaillacois, avec lesquels la partie la plus ancienne du corps de ferme a été construite.



Grande Doux

- Sucré : 7 / 10
- Fruité : 6 / 10

Cépages

- 100% Mauzac

Ce vin convient avec

Apéritif – Dessert - Fromage

- foie gras mi- cuit,
- une tarte aux pommes ou aux poires, des desserts de fruits cuits.
- A découvrir avec du roquefort.

Ce vin se déguste

- **10 à 12°C, 2h au frigo**
- Se consomme de suite ou pendant 5 ans

Alain vous conseille

Ni un moelleux car plus riche en sucre et en arômes de fruits mûrs. Ni un liquoreux car plus aérien. Notes riches de grande maturité : poire, pomme, miel. Jeune il se révèle à la fois suave et frais. Plus âgé, il évolue en nectar voluptueux et miellé.



Les vendanges sont manuelles, semi-tardives, issues d'un deuxième tri : les raisins ont profité au maximum du soleil d'automne



Grande Doux

- Sucré : 7 / 10
- Fruité : 6 / 10

Cépages

- 100% Mauzac

Ce vin convient avec

Apéritif – Dessert - Fromage

- foie gras mi- cuit,
- une tarte aux pommes ou aux poires, des desserts de fruits cuits.
- A découvrir avec du roquefort.

Ce vin se déguste

- **10 à 12°C, 2h au frigo**
- Se consomme de suite ou pendant 5 ans

Alain vous conseille

Ni un moelleux car plus riche en sucre et en arômes de fruits mûrs. Ni un liquoreux car plus aérien. Notes riches de grande maturité : poire, pomme, miel. Jeune il se révèle à la fois suave et frais. Plus âgé, il évolue en nectar voluptueux et miellé.

Les vendanges sont manuelles, semi-tardives, issues d'un deuxième tri : les raisins ont profité au maximum du soleil d'automne

© lacave.facecile.com