

Cette cuvée fleurit bon le terroir de Terride constitué de petites grèves de coteaux et d'alluvions déposés il y a plusieurs millénaires. Des vins authentiques au parfum de terroir qui vous sont proposés en rouge-blanc sec et rosé.

Les Gravettes



Rouge AOP Gaillac

Belle robe pourpre. Nez intense complexe aux notes de petits fruits noirs (cassis, mûre). Bouche souple, ample, bien équilibrée rappelant le pruneau macéré.

Vandres grillées, plats en sauce, fromages (pâte molle).

25% Duras / 25% Merlot
25% Syrah / 25% Braucol

100% argilo Calcaire

16'

4-6 ans

Une cuvée née d'une aventure. Romain métallier rencontre Alix viticultrice. Elle va lui faire réaliser un rêve d'enfance faire du vin. Cette cuvée, ils l'ont pensée et élaborée ensemble. A base de Braucol, vinifié intégralement en barrique, puis élevé 12 mois dans ces mêmes fûts.

Ta main sur mon chemin



Rouge AOP Gaillac

Vin épicé aux arômes de Cassis, fruits rouges. Voluptueux et gourmand. A partager entre amoureux de bonnes choses.

Vandres rouges, gibiers, fromages.

Braucol

100% argilo Calcaire

18'

6-8 ans

Elaborée dès leur arrivée au domaine, elle reflète leur coup de cœur pour cette propriété remarquable par la sobriété et le classicisme de son architecture. Cette cuvée se décline en rouge, blanc sec et blanc doux, tous élevés en fûts de chêne dans la plus pure des traditions.

Terride



Rouge fût AOP Gaillac

Robe rouge profonde. Nez agréable aux notes de fruits noirs et de réglisse. Bouche vive et intense marquée par des tanins présents mais souples.

Vandres rouges en sauce, fromages.

50% Syrah / 35% Braucol
15% Merlot

50% argilo Calcaire
50% grèves des coteaux

16'

6-8 ans

Le fleuron de la propriété, seulement en rouge. Le blanc doux, élevés en fût de chêne. Une sélection de vieilles parcelles pour des vins de caractère, concentrés et élégants à l'image de leur créatrice.

Diva



Rouge AOP Gaillac

Robe pourpre. Vin issu d'une sélection de vieilles vignes. Bouche ample et souple avec des arômes de cassis mûr.

Pièce de bœuf, fromages (pâte molle).

Syrah

100% Grèves de Coteaux

16'

6-8 ans

Ces cuvées sont de sorties le troisième jeudi de novembre, date de la sortie du Gaillac primeur. Pourquoi faire du primeur avec du Gamay, cépage non Gaillacois? Alix et Romain ont préféré jouer la carte de l'originalité et surtout de l'authenticité: Duras pour le rouge, Loir de l'Oeil pour le blanc.

L'Original



Rouge AOP Gaillac

Vin à la robe rouge framboise, nez fruité aux arômes de fruits rouges légèrement poivrés. Bouche souple et fruité, vin facile à boire.

Apéritif, grillade, salade, pizza

100% Duras

100% Grèves de Coteaux

entre 12' et 18'

2 ans

Un caprice un VIN. Tel un conte « Alix au pays du vin » rêvait depuis longtemps de visiter du vignier. Un jour elle prit la décision d'en planter une parcelle dans son vignoble. Après l'avoir regardé pousser pendant quelques années le rêve devint réalité et les Caprices étaient nés.

Les Caprices d'Alix



Blanc sec AOP Gaillac

Robe jaune pâle. Nez intense aux arômes de pêche blanche et abricot. Bouche acidulée avec une légère sucréité, intense et aromatique.

Apéritif, poisson, foie-gras

100% Vignier

100% argilo Calcaire

8'

2 ans

Rosé AOP Gaillac

Belle robe rose pâle. Nez fruité aux notes de bonbons Anglais et de citron. Bouche acidulée et vive aux arômes de fruits exotiques.

Grillades, charcuteries

20% Gamay / 20% Duras
30% Syrah / 30% Merlot

100% argilo Calcaire

8'

2 ans



Blanc Sec AOP Gaillac

Belle robe jaune vert. Nez très intense de fruits exotiques et bus vert. Bouche bien équilibrée avec une bonne acidité, beaucoup de gras et de longueur.

Crustacés, poissons, Vandres blanches

10% Sauvignon / 45% Mauzac
45% Loir de l'Oeil

100% argilo Calcaire

8'

2 ans

Blanc doux fût AOP Gaillac

Belle robe jaune or. Nez agréable et fruité aux notes de coing et de miel. Bouche élégante présentant un parfait équilibre par son acidité. Arômes de raisin corinth et de miel d'acacia soutenus par une légère touche boisée.

Apéritif, foie gras, desserts

100% Loir de l'Oeil

100% argilo Calcaire

10'

2-4 ans



Blanc fût AOP Gaillac

Belle robe jaune or. Bouche ample et vive aux arômes de pomme verte et fruits exotiques avec une légère pointe de vanille.

Vandres blanches, poissons en sauce

50% Loir de l'Oeil
50% Mauzac

100% Grèves de coteaux

10'

2-4 ans



Blanc doux AOP Gaillac

Robe jaune dorée. Vin issu d'une sélection de grains cueillis tardivement. Bouche onctueuse aux arômes de miel d'acacia et de fleurs blanches.

Apéritif, foie gras, tarte aux fruits

100% Loir de l'Oeil

100% argilo Calcaire

8'

4-6 ans



Blanc Sec AOP Gaillac

Robe vert pâle, nez fruité aux arômes de pamplemousse et de fleurs blanches, bouche acidulée aux arômes d'agurmes.

Apéritif, poissons, crustacés

100% Loir de l'Oeil

100% argilo Calcaire

8'

2 ans

« Produire des vins de qualité dans le respect de la tradition, pour enchâter vos papilles »



Alix & Romain



Des bulles à une très grande finesse, des arômes de pomme verte acidulée, voilà les traits de caractère de la méthode gaillacoise. Un vin de fête, à partager entre amis ou en famille. À l'apéritif ou au dessert mais aussi pour fêter tout événement de votre vie.

Instant Terride



Brut AOC Gaillac

Robe jaune pâle. Nez fin et agréable marqué par des arômes de pomme verte. Bouche acidulée et agréable avec une effervescence fine et régulière.

Apéritif et desserts:

100% Mauzac

100% argilo Calcaire

8'

2 ans



Bulle rosé

Belle robe rose pâle. Nez agréable aux arômes de framboise et cerise. Bouche vive marquée par un dégagement gazeux fin et régulier.

Apéritif et desserts:

50% Syrah / 50% Duras

100% argilo Calcaire

8'

2 ans

A quelques lieues de Puycelci, splendide village fortifié du haut Moyen-Âge, et de Bruniquet où fut tourné le film Le Vieux Fusil, Terride est l'unique vignoble de cette région que l'on dénomme « la petite Toscane », tant les paysages y sont époustouflants.

D'une superficie totale de 40 ha, il est composé à 90% de cépages rouges tels que Braucol, Syrah et Duras mais aussi Merlot, Cabernet Sauvignon et Gamay, et 10% de cépages blancs tels que Loir de l'Oeil, Mauzac et Sauvignon.

Son exposition sur des coteaux de grèves acides et d'argiles calcaires, lui assure une complémentarité et un ensoleillement incomparable.



Château de Terride

RD 20 - Rte des Barrières 81140 Puycelci

info@chateau-de-terride.com
www.chateaudeterride.com

+33 (0)5 63 33 26 63
+33 (0)6 08 55 54 81

La Gamme des Vins