

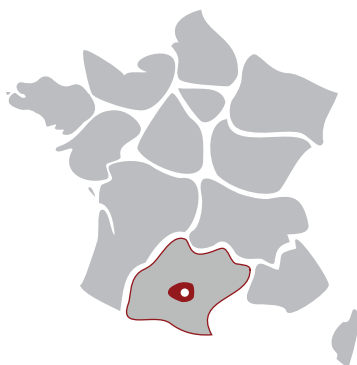


ALAIN GAYREL

# ISATIS

## IGP CÔTES DU TARN

ALAIN GAYREL



### CÉPAGES

Assemblage de cépages du Gaillacois.

### ÉLEVAGE



3 à 6 mois en cuves

### TERROIR

Tarn, Occitanie, France

### HISTOIRE

Des vins empreints de délicatesse et de fraîcheur.

Nom scientifique du pastel des teinturiers, petite fleur autrefois cultivée dans notre région, qui représente l'élégance et le plaisir que vous retrouvez dans cette cuvée.

### NOTES DE DÉGUSTATION



#### LA ROBE

Robe brillante à reflets jaunes francs.



#### LE NEZ

Un nez friand et aromatique mêlant arômes floraux et fruités.



#### EN BOUCHE

En bouche, un fruité enjôleur caractérisé par le Sauvignon ainsi qu'une bonne vivacité offrant une finale très élégante.

### ACCORDS METS-VINS



À déguster bien frais en apéritif, sur des gnocchis au gorgonzola, du poisson à la bordelaise ou encore un curry de lentilles corail.

### COULEUR

● Blanc sec

### EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Rosé

● Blanc doux / moelleux

### FORMATS



75 cl

### EXISTE AUSSI EN :



Bag in box : 3 & 5 litres

### VINIFICATION

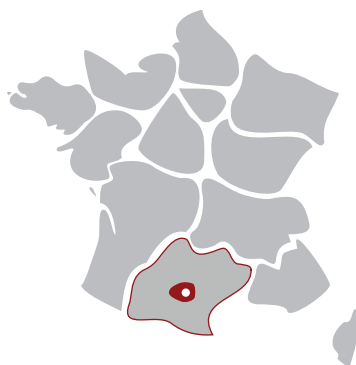
Macération pelliculaire à froid, puis pressurage et vinification thermorégulée.



ALAIN GAYREL

# ISATIS

IGP CÔTES DU TARN MOELLEUX



## CÉPAGES

Gros Manseng  
Petit Manseng  
Muscadelle

## ÉLEVAGE



6 mois en cuves

## TERROIR

Tarn, Occitanie, France

## HISTOIRE

Des vins empreints de délicatesse et de fraîcheur.

Nom scientifique du pastel des teinturiers, petite fleur autrefois cultivée dans notre région, qui représente l'élégance et le plaisir que vous retrouvez dans cette cuvée.

Ni millésimé, ni moelleux, ni doux, mais INTÉMPOREL.

## NOTES DE DÉGUSTATION



### LA ROBE

Une robe jaune pâle aux reflets dorés.



### LE NEZ

Un nez bien parfumé de fruits exotiques.

### EN BOUCHE



Franc et velouté à l'attaque, des notes de pêche et de miel s'étirent longuement en finale.

La bouche libère enfin des saveurs de poire, d'abricots et de pêches blanches.

## COULEUR

● Blanc moelleux

### EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Rosé

● Blanc sec

## FORMATS



75 cl

### EXISTE AUSSI EN :



37,5 cl

## ACCORDS METS-VINS



Un ensemble gourmand et harmonieux qui conviendra parfaitement dès l'apéritif, mais aussi en accompagnement d'un cabécou sur un pain grillé, et côté sucré avec un baba au rhum, une tarte au chocolat ou une belle tatin aux pommes.

## VINIFICATION

Pressurage direct, fermentation thermorégulée.

**Teneur en sucre 35 g/L.**

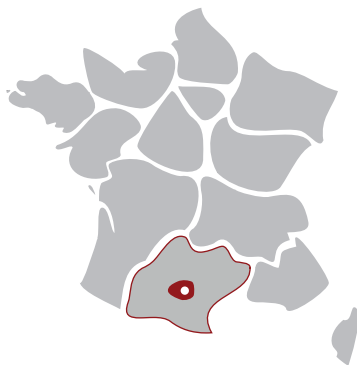
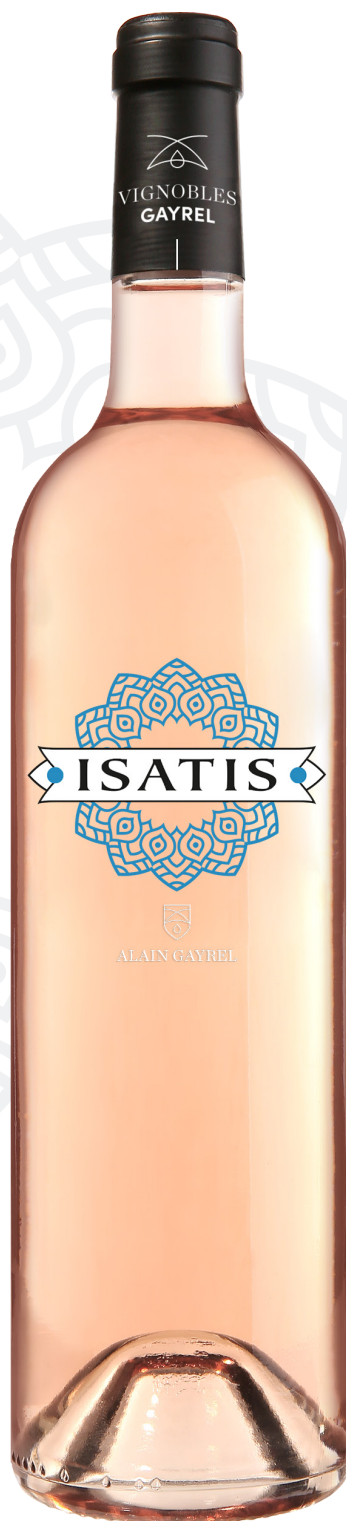


ALAIN GAYREL

# ISATIS

## IGP CÔTES DU TARN

ALAIN GAYREL



### TERROIR

Tarn, Occitanie, France

### CÉPAGES

Assemblage de cépages du Gaillacois.

### HISTOIRE

Des vins empreints de délicatesse et de fraîcheur.

Nom scientifique du pastel des teinturiers, petite fleur autrefois cultivée dans notre région, qui représente l'élégance et le plaisir que vous retrouvez dans cette cuvée.

### NOTES DE DÉGUSTATION



#### LA ROBE

Une robe d'un beau rose pâle légèrement saumonée et brillante.



#### LE NEZ

Un nez vif et frais s'exprimant sur la gourmandise et le fruit.



#### EN BOUCHE

Bouche veloutée et pleine de tendresse marquée par des arômes de cerise bigarreau et fraise des bois.

### COULEUR

 Rosé

### EXISTE AUSSI EN :

 Rouge

 Blanc sec

 Blanc doux / moelleux

### FORMATS



75 cl

### EXISTE AUSSI EN :



Bag in box : 3 & 5 litres

### ACCORDS METS-VINS



Un vin convivial, le vin des bons moments, le vin des amis, à déguster sur des repas estivaux improvisés. Barbecues, paëlla et apéritifs !

### VINIFICATION

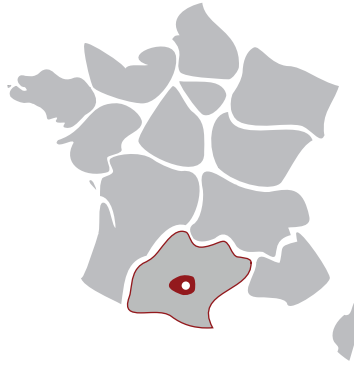
Pressurage direct + mouts d'égouttages. Fermentation thermorégulée, entre 16 et 18°C.



ALAIN GAYREL

# ISATIS

## IGP CÔTES DU TARN



### CÉPAGES

Assemblage de cépages du Gaillacois.

### ÉLEVAGE



6 mois en cuves

### TERROIR

Tarn, Occitanie, France

### HISTOIRE

Des vins empreints de délicatesse et de fraîcheur.

Nom scientifique du pastel des teinturiers, petite fleur autrefois cultivée dans notre région, qui représente l'élégance et le plaisir que vous retrouvez dans cette cuvée.

### NOTES DE DÉGUSTATION



#### LA ROBE

Robe profonde animée de reflets violets.



#### LE NEZ

Un nez aux arômes de fruits rouges mûrs, épices et cannelle.



#### EN BOUCHE

En bouche, une attaque souple et soyeuse suivie d'une douce sucrosité.

### ACCORDS METS-VINS



Un vin gourmand à apprécier sur un parmentier de canard, des brochettes de poulet mariné ou encore des plateaux de charcuterie.

### COULEUR

 Rouge

#### EXISTE AUSSI EN :

 Rosé

 Blanc sec

 Blanc doux / moelleux

### FORMATS



75 cl

#### EXISTE AUSSI EN :



37,5 cl



Bag in box : 3 & 5 litres

### VINIFICATION

Macération préfermentaire à chaud suivie d'un pressurage à chaud. Vinification en phase liquide.