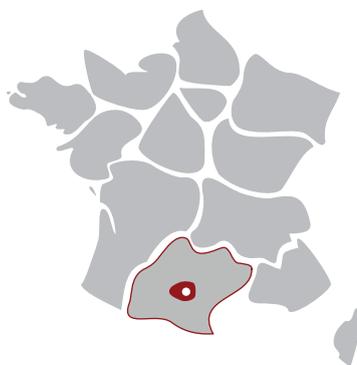
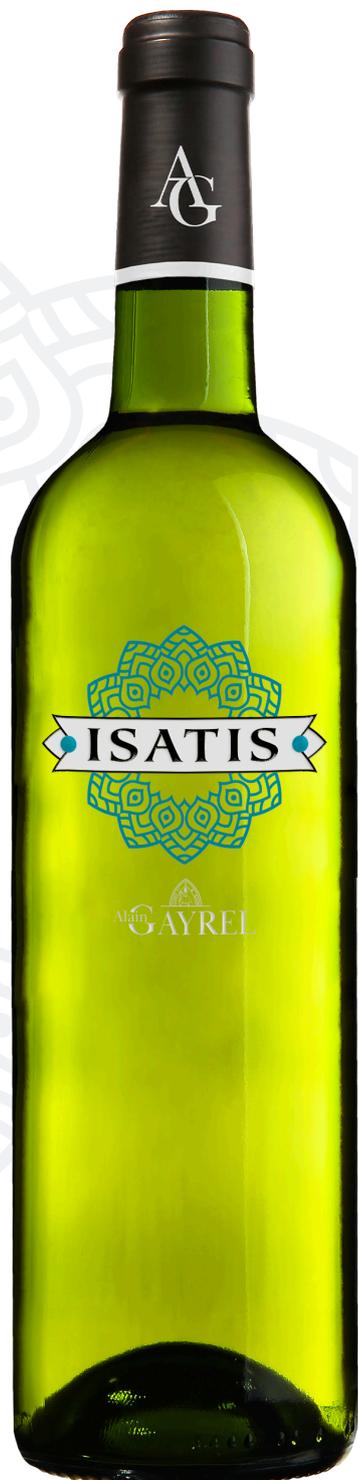




ALAIN GAYREL

ISATIS

ALAIN GAYREL



#### MILLÉSIME

2021

#### APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

#### CÉPAGES

Mauzac  
Sauvignon  
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 la fraîcheur, l'élégance et le plaisir que vous retrouvez dans cette cuvée.

#### NOTES DE DÉGUSTATION



##### LA ROBE

Robe brillante à reflets jaunes franc.



##### 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

Vinification traditionnelle, élevé en cuves pendant 6 mois.

04

P.07

● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

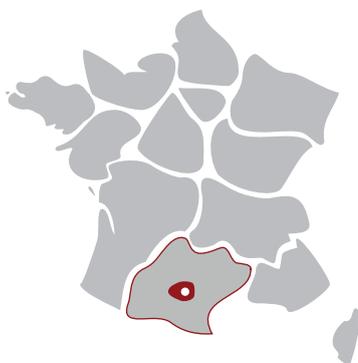
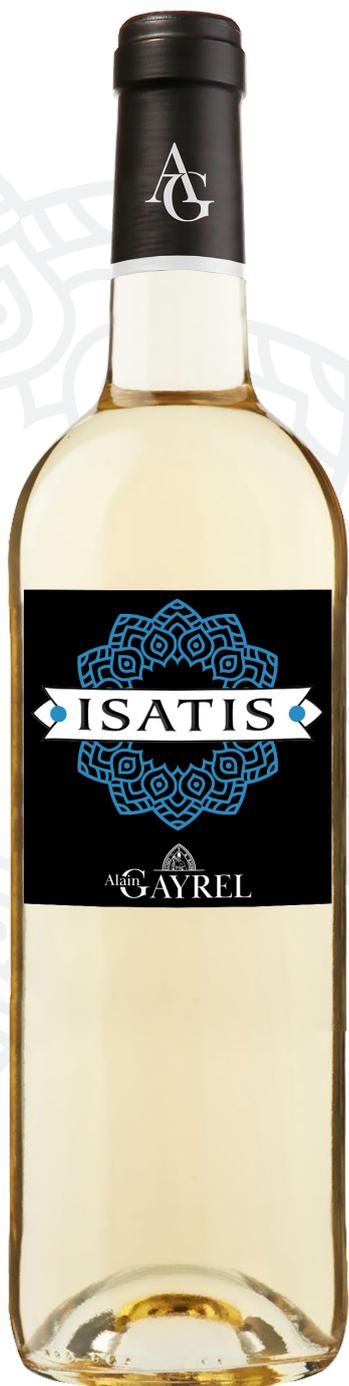
● N° PAGE CATALOGUE



ALAIN GAYREL

ISATIS

ALAIN GAYREL



**APPELLATION**  
Côtes du Tarn IGP

**CÉPAGES**  
Mauzac  
Sauvignon  
Loin de l'Œil

**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 la fraîcheur, l'élégance et le plaisir que vous retrouvez dans cette cuvée. Ni millésimé, ni moelleux, ni doux, mais INTEMPOREL.

### 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

**FORMATS**  
 37,5 cl  
**EXISTE AUSSI EN :**  
 75 cl  
 Bag in box : 3 & 5 litres

### 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.

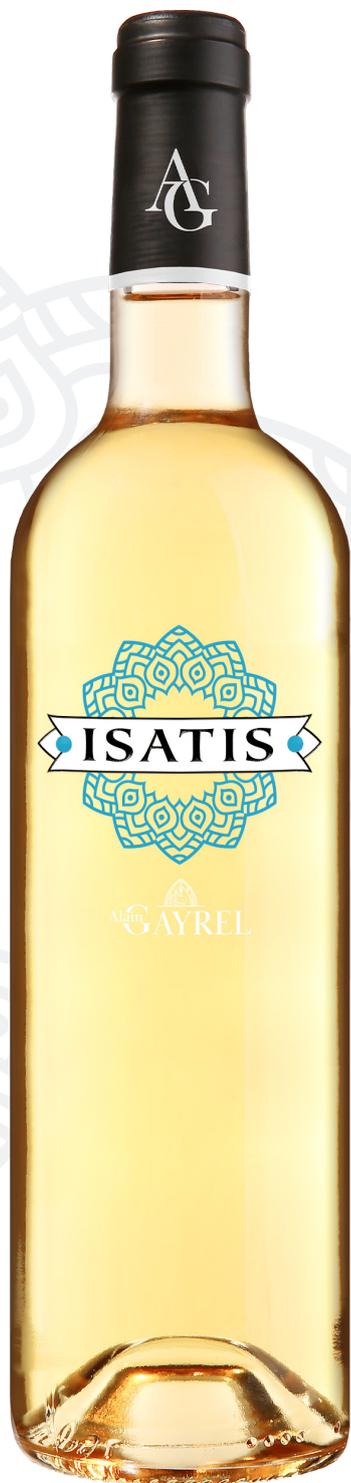
**VINIFICATION**  
Vinification traditionnelle, élevé en cuves pendant 6 mois. Teneur en sucres de 30 grammes.

06

P.07



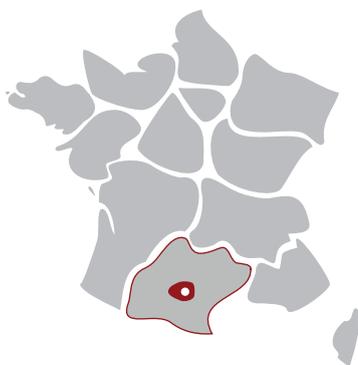
ALAIN GAYREL



05

P.07

# ISATIS INTEMPOREL



## TERROIR

Tarn, Occitanie, France

## APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

## CÉPAGES

Mauzac  
Sauvignon  
Loin de l'Œil

## ÉLEVAGE



6 mois en cuves

## HISTOIRE

Des vins empreints de délicatesse et de fraîcheur.

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

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

## 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.

## 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.

## COULEUR

● Blanc moelleux

EXISTE AUSSI EN :

● Rouge

● Rosé

● Blanc sec

## FORMATS



75 cl

EXISTE AUSSI EN :



37,5 cl



Bag in box : 3 & 5 litres

## VINIFICATION

Vinification traditionnelle, élevé en cuves pendant 6 mois.

Teneur en sucres de 30 grammes.

● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

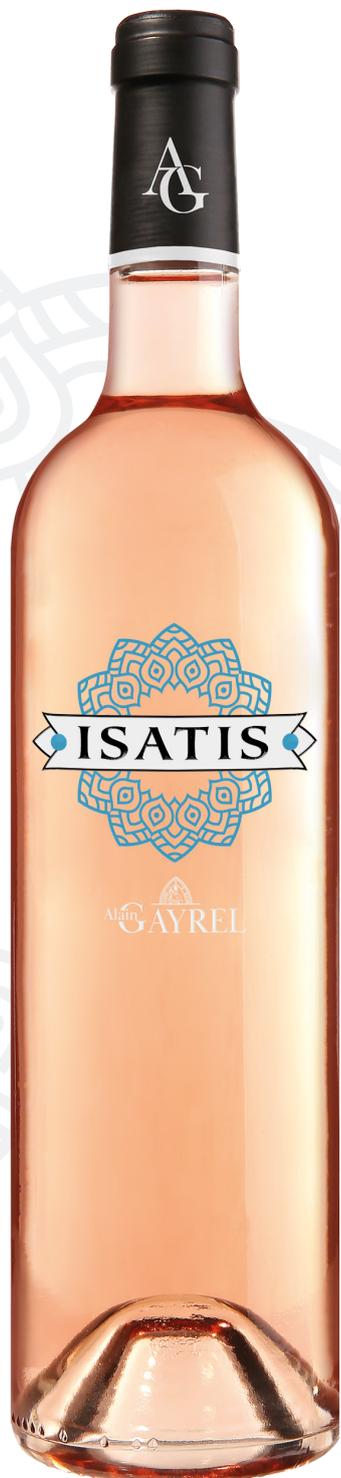
● N° PAGE CATALOGUE



ALAIN GAYREL

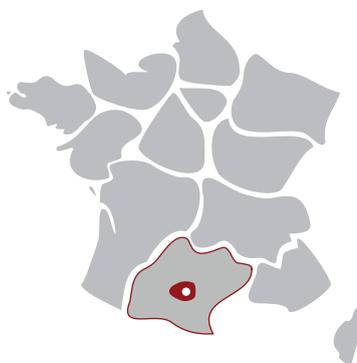
ISATIS

ALAIN GAYREL



03

P.07



### TERROIR

Tarn, Occitanie, France

### MILLÉSIME

2021

### APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

### CÉPAGES

Syrah  
Braucol

### HISTOIRE

Des vins empreints de délicatesse et de fraîcheur.

Nom scientifique du pastel des teinturiers, petite fleur autrefois cultivée dans notre région, qui représente la fraîcheur, 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 velouté 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

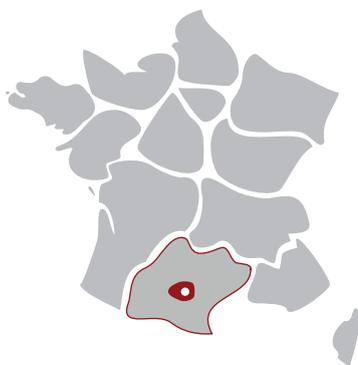
Fermentation thermorégulée, entre 16 et 18°C.



ALAIN GAYREL

ISATIS

ALAIN GAYREL



#### MILLÉSIME

2020

#### APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

#### CÉPAGES

Braucol

Syrah

#### 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 la fraîcheur, 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 :

● Blanc doux / moelleux

#### FORMATS



37,5 cl

#### EXISTE AUSSI EN :



75 cl



Bag in box : 3 & 5 litres

#### VINIFICATION

Vinification traditionnelle, élevé en cuves pendant 6 mois.

02

P.07

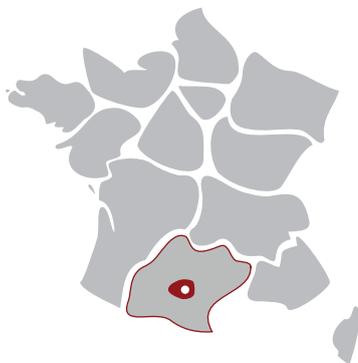
● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

● N° PAGE CATALOGUE



ALAIN GAYREL

ISATIS



#### MILLÉSIME

2020

#### APPELLATION

Côtes du Tarn IGP

#### CÉPAGES

Braucol  
Syrah

#### 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 la fraîcheur, 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

Vinification traditionnelle, élevé en cuves pendant 6 mois.

01

P.07

● N° RÉFÉRENCE CATALOGUE & TARIF

● N° PAGE CATALOGUE