



MICHEL ISSALY

TRADITION PAYSAN

TARIF POUR LES PARTICULIERS

Prix départ cave TTC en €

Valable jusqu'au 30 juin 2022

Le Clos Rayssac 2019	9
Bouteille de 75 cl—VSIG rouge: 60% duras et 40% brauacol.	
NON SOLUS 2020	13
Bouteille de 75 cl—VSIG rouge: 50% prunelard et 50% brauacol.	
La Combe d'Avès 2017	15
Bouteille de 75 cl—AOC rouge: 50% duras et 50% brauacol.	
La Combe d'Avès 2016	18
Bouteille de 75 cl—AOC rouge: 50% duras et 50% brauacol.	
La Combe d'Avès 2015	20
Bouteille de 75 cl—AOC rouge: 50% duras et 50% brauacol.	
Le Clos Grand Tertre 2019	28
Bouteille de 75 cl—VSIG rouge: 90% prunelard et 10% brauacol.	
Le Sang 2019	55
Bouteille de 75 cl—AOC rouge: 90% brauacol et 10% prunelard.	
Les Cavallès bas 2019	13
Bouteille de 75 cl—VSIG blanc sec: 60% mauzac, 30% len de l'el et 10% oundenc.	
Le Vin de l'oubli 2008	45
Bouteille de 50 cl—VSIG blanc sec sous voile: 100% mauzac.	

« Vous avez le droit de ne pas aimer nos vins »

Car ils sont à l'opposé des vins technologiques qui sont eux vinifiés pour plaire à tout le monde.

Au sein des éléments qui composent notre acticité viticole, le terroir symbolise ce qu'il y a de plus durable et de moins soumis à la volonté humaine. La diversité des sols et les relations qui unissent la vigne à son environnement (faune, flore et climat) donnent aux fruits un tel degré de complexité qu'il sera impossible de le copier de manière artificielle. Cela donne à nos vins une originalité que les partisans de la technologie ne pourront pas reproduire. L'âme de notre vin, c'est l'âme de la nature, la nature c'est l'âme d'un lieu unique.

Dans nos vins vous trouverez le plaisir de la vérité: on boit l'authenticité d'un lieu, d'un millésime et d'un ou plusieurs cépages. C'est le Vigneron qui doit s'adapter à cette matière pour réaliser des vins sans aucuns artifices.

Cette recherche nous conduit à réaliser des vins que vous pouvez ne pas aimer et nous l'acceptons.

Michel ISSALY

Tradition paysan

Domaine de la Ramaye

Vigneron Indépendant

SCEA LA RAMAYE

817 route de la Ramaye - Sainte Cécile d'Avès

81 600 GAILLAC

Vignoble certifié en bio, biodynamie et HVE.

Conduite des vignes en agroforesterie et permaculture.

05 63 57 06 64 - 06 70 21 64 83.

michel.del.ramaye@wanadoo.fr

www.michelissaly.com