



**MICHEL ISSALY**  
TRADITION PAYSAN

**TARIF POUR LES PARTICULIERS**

Prix départ cave TTC en €

Valable jusqu'au 30 juin 2021

<b>Le Clos Rayssac 2018</b>	<b>11</b>
Bouteille de 75 cl—AOC rouge: 40% duras, 30% braucol et 30% merlot.	
<b>Le 38ème... 2019</b>	<b>16</b>
Bouteille de 75 cl—AOC rouge: 50% prunelard et 50% syrah.	
<b>La Combe d'Avès 2016</b>	<b>19</b>
Bouteille de 75 cl—AOC rouge: 50% duras et 50% braucol.	
<b>La Combe d'Avès 2015</b>	<b>23</b>
Bouteille de 75 cl—AOC rouge: 50% duras et 50% braucol.	
<b>Le Grand tertre 2019</b>	<b>28</b>
Bouteille de 75 cl—AOC rouge: 90% prunelard et 10% braucol.	
<b>Le Sang 2019</b>	<b>55</b>
Bouteille de 75 cl—AOC rouge: 90% braucol et 10% prunelard.	
<b>Le Clos Rayssac 2019</b>	<b>11</b>
Bouteille de 75 cl—VSIG blanc sec: 50% mauzac et 50% len de l'el.	
<b>Les Cavaillès bas 2018</b>	<b>13</b>
Bouteille de 75 cl—VSIG blanc sec: 60% mauzac, 30% len de l'el et 10% oundenc.	
<b>Le Vin de l'oubli 2008</b>	<b>45</b>
Bouteille de 50 cl—VSIG blanc sec sous voile: 100% mauzac.	



**MICHEL ISSALY**  
TRADITION PAYSAN

**TARIF POUR LES PARTICULIERS**

Prix départ cave TTC en €

Valable jusqu'au 30 juin 2021

<b>Le Clos Rayssac 2018</b>	<b>11</b>
Bouteille de 75 cl—AOC rouge: 40% duras, 30% braucol et 30% merlot.	
<b>Le 38ème... 2019</b>	<b>16</b>
Bouteille de 75 cl—AOC rouge: 50% prunelard et 50% syrah.	
<b>La Combe d'Avès 2016</b>	<b>19</b>
Bouteille de 75 cl—AOC rouge: 50% duras et 50% braucol.	
<b>La Combe d'Avès 2015</b>	<b>23</b>
Bouteille de 75 cl—AOC rouge: 50% duras et 50% braucol.	
<b>Le Grand tertre 2019</b>	<b>28</b>
Bouteille de 75 cl—AOC rouge: 90% prunelard et 10% braucol.	
<b>Le Sang 2019</b>	<b>55</b>
Bouteille de 75 cl—AOC rouge: 90% braucol et 10% prunelard.	
<b>Le Clos Rayssac 2019</b>	<b>11</b>
Bouteille de 75 cl—VSIG blanc sec: 50% mauzac et 50% len de l'el.	
<b>Les Cavaillès bas 2018</b>	<b>13</b>
Bouteille de 75 cl—VSIG blanc sec: 60% mauzac, 30% len de l'el et 10% oundenc.	
<b>Le Vin de l'oubli 2008</b>	<b>45</b>
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*

## « 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*