

TARIF

	Prix unitaire TTC	Bouteille €	
Vieille vigne		6,10	
Domaine		4,6	
Braucol <i>épinette</i>		4,4	
Vin vinet		3	
Rosé		3	
Jus de raisin		4,3	

**FERME
BOIS MOISSET**



**Sylvie Ledran Philippe Maffre
SCEA Bois Moisset
81600 Montans**

Tel : 05.63.40.41.12
Fax : 05 63 40 35 92
Mel bois.moisset@wanadoo.fr

La Vigne et le Vin

Au I^o siècle de notre ère, les Romains plantent des premières vignes. Ils comprennent que les rives du Tarn représentent un terroir propice à cette culture.

Notre climat, reçoit l'influence méditerranéenne et celle de l'atlantique. tous les deux réputés pour leurs caractéristiques viticoles. Cette particularité est l'une des raisons de l'unicité de notre vignoble.

Nous cultivons nos vignes sans produits de synthèses en respectant le cahier de charges de l'agriculture biologique et nous limitons volontairement notre production afin de concentrer les arômes.

Nous vendangeons à la main. La vinification se fait en petites cuves pour séparer les parcelles et les cépages. Nous élevons nos vins en leur laissant le temps de vieillir lentement, naturellement, à leur rythme, ils sont mis en bouteille quand ils ont atteint la plénitude de leurs qualités gustatives.

Toutes ces précautions prises au cours de l'élaboration de nos vins leurs permettront d'enchanter vos repas.

• Cuvée Domaine 2004

Assemble de syrah duras et brocol, très fruité avec ses agréables saveurs de fruits rouges frais (groseilles), il exprime son terroir gaillacois avec finesse. Servez-le dès à présent avec la charcuterie et les fromages à pâte molles. Bon à boire de 2006 à 2008.

• Vigne vieille du Falgayras

Composée essentielle de Syrah, le cépage apporté par les Romains qui existe depuis très longtemps dans le gaillacois, il est l'un des cépages de bases de l'appellation.

Sa robe pourpre sombre, ses arômes de violette et myrtille et sa finale épicée révèlent sa typicité gaillacoise. Sa bouche est ample et charnue.

A ouvrir 2 ou 3 heures à l'avance.

• Braucol

Cépage typique de la région.

• Vin Vinet

Petit vin de soif de l'année à boire rapidement, élaboré à partir de nos syrah et autres vignes jeunes.

• ROSE DE Duras

La cuve est saignée de son jus avant qu'il ne se colore de trop. La chaleur estivale de notre climat permet à ce cépage.

Servez avec des grillades et des salades d'été. Buvez-le frais pour profiter de ses arômes.

• JUS DE RAISIN

Issu de vendange tardive de Syrah, il est pressé sitôt vendangé et mis en bouteille sans additifs (sucre et conservateurs). Son goût franc et sucré fait le bonheur des enfants de 7 à 77 ans.

En plus du plaisir de le boire, il vous apportera tous les bienfaits d'un jus de fruits élaboré naturellement.