



# Domaine de Brousse

La nouvelle ère  
gaillacoise

Soutenez des producteurs français engagés

# Mieux vaut Tarn que jamais !



Situé à 50 kilomètres au nord-est de Toulouse, Gaillac se tient à cheval sur les deux rives du Tarn et s'étend sur 6 800 hectares dont 3 150 hectares en AOP. Le vignoble produit à 68% du rouge !

# Autan en emporte le vent

Le terroir argilo-calcaire gaillacois naît de la croisée de ces superbes sols balayés par le fameux vent d'Autan : vent sec, qui assure un assèchement des maladies cryptogamiques (champignons).





# Amandine Boissel

Après ses études et plusieurs années à Paris, Amandine décide de reprendre le domaine familial à la condition *sine qua non* que les pratiques soient biologiques et les cépages locaux magnifiés !

Aidée de ses parents Susanne & Philippe, Amandine poursuit le travail commencé par son arrière-grand-père Florian en 1921.

Transition douce entre tradition et modernité pour élaborer des vins qui lui ressemblent.

# Connaissez-vous le Braucol ? Enfin, le Fer Servadou ?

Plus typique c'est difficile !

Aussi appelé *fer-servadou* ! Il porte le nom de fer à cause de son bois, très dur à tailler ou de la fermeté de ses baies. On lui adjoint servadou qui signifie en occitan « qui se conserve bien ».

Arômes de cassis, poivron vert, baies sauvages, plantes méditerranéennes, poivre doux. Le braucol est fruité autant que structuré.

# Amandine à la vigne (bio), Amandine à la cave

Amandine cultivée :

## **Rouges**

3 ha de braucol, 1 ha de duras,  
1 ha de Syrah et 1 ha de merlot.

## **Blancs**

1 ha de loin de l'œil, 1 ha de sauvignon blanc,  
1 ha de muscadelle et 2 Ha de mauzac.



# Ses 3 cuvées emblématiques

Amandine expérimente de nouvelles vinifications pour emmener son style vers toujours plus de fraîcheur !



## VERTIGO

Méthode ancestrale (ou gaillacoise) de Mauzac.

Il peut rester plus ou moins de sucre résiduel, mais ça vous le savez déjà.



## TANDEM

Assemblage atypique de Duras (prononcez le « s ») & Loin-de-l'œil en cuve. Que du jus !

Vous pouvez y aller les yeux fermés.



## BABA

Syrah en macération carbonique. Friandise pleine de pep's !

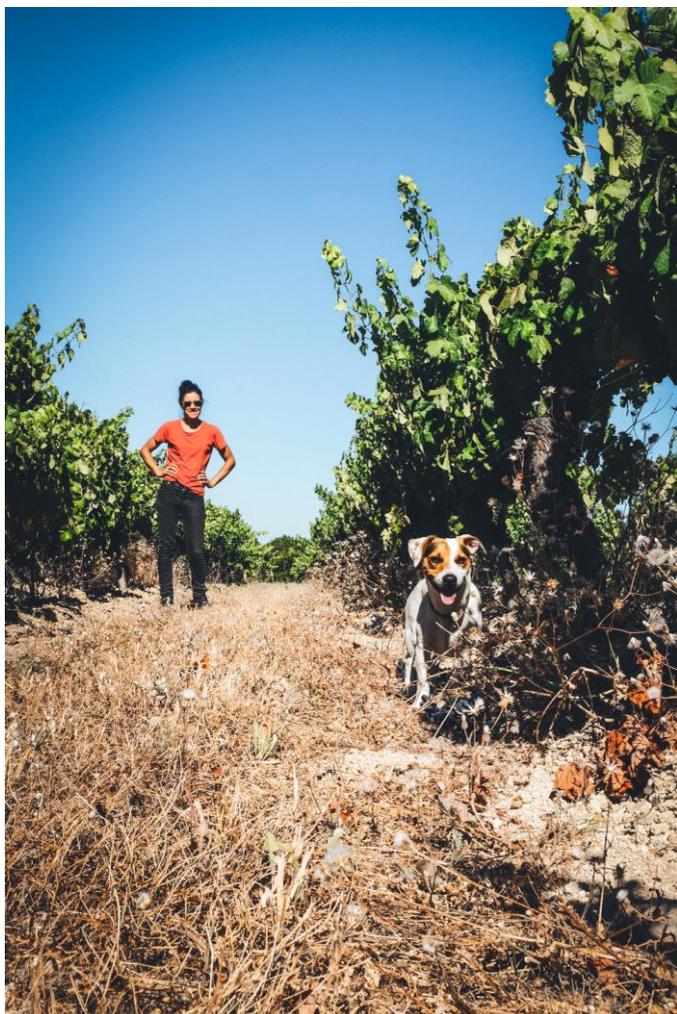
En consommer entre amis équivaut à une double B.A.



**« Partir pour mieux revenir a été pour moi le chemin que j'ai emprunté pour comprendre la valeur de ses terres et l'importance d'en prendre soin »**

**Amandine Boissel**

**Sans  
oublier  
Johnny,  
son fidèle  
compagnon !**



VIF

Agence de distribution  
De vins bio et naturels

-

18 Rue de Popincourt  
75011 Paris

-

hellovif@gmail.com

06.89.38.45.89

06.76.75.22.00

-

www.agencevif.com

@vif\_agencedevins