

**Bulletin de demande d'adhésion à
« TARN E GARONA OCCITAN
association Frédéric CAYROU »**

Adhésion individuelle : 6 €

Adhésion couple : 10 €

Adhésion étudiant , demandeur d'emploi : 5 €

Abonnements à « La béluga » et à « L'escampilhaire »

Version papier, par la poste

12 mois : 10 €

Adhésion + abonnement

Individuel et couple : 15 € au lieu de 16€ et 20€

Etudiant, demandeur d'emploi : 10 € au lieu de 15€

SOUTIEN : à partir de 20 €

bulletin à renvoyer à

Michel CHOUILLY trésorier/secrétaire ,
423 chemin Pelligry, 82000 MONTAUBAN

accompagné du chèque correspondant à l'ordre de Tarn e Garona occitan
et d'une enveloppe timbrée à votre adresse

*Avec votre carte vous recevrez une information sur l'origine de votre nom, du lieu-dit
où vous habitez et de votre commune .*

NOM
PICHON NOM /Prénom
Adreça
.....
Téléfona fixe .. telefonet / mobile Internet
Adrèça electronica / corièl / mail :
.....@

suggestions / ideias :

AOVDQS CÔTEAUX du QUERCY : CUVÉE Frédéric CAYROU

« Je boirai du lait quand les vaches mangeront du raisin » ..c'est écrit en occitan sur la « camisèta » de Claudine Raynal , la vigneronne et son fils Mickaël expose aussi ses résolutions « Je ne bois du vin que les jours commençant par « D » (ce qui est seulement possible en langue occitane : diluns, dimarç, dimecres, dijous, divendres, dissabte, dimenge ... et même deman (prononcer déma ..ou démô voir page 3) Ce clin d'œil affectueux au « país » se traduit aussi par la création d'une cuvée « Douceur d'Occitanie » et à l'occasion de l'Estiu Cayrou par la mise en vente d'une CUVÉE Frédéric CAYROU en AOVDQS Coteaux du Quercy au profit de l'association « Tarn et garona occitan, association Frédéric Cayrou » . Le domaine de Revel s'étend sur 8 ha de vignes, dont 3,5 en appellation AOVDQS Côteaux du Quercy, en lisière de bois sur des coteaux graveleux avec des sols limono-sableux en surface et argileux en profondeur permettant de révéler la typicité des cépages de l'appellation : cabernet Franc (60% de l'encépagement du Domaine), Gamay, Tannat en complément pour les rouges et les rosés fruités, et enfin le Mauzac pour l'élaboration d'un vin blanc doux et d'un blanc sec de qualité. . En 2008 le palmares du domaine de Revel s'est enrichi de nouvelles récompenses (dont une médaille d'argent à Paris) pour des cuvées que l'on peut découvrir sur les marchés de Montauban, place Lalaque le mercredi matin et de Nègrepelisse le dimanche matin place nationale et que Bernard, Claudine et Mickaël Raynal seront heureux de vous faire découvrir aussi chez eux à « L'ostal de la cava » Oui ! c'est gravé ainsi sur la planche de chêne au dessus de la porte ! Même si le fiston s'appelle Mickaël en lòc de Miquèl (!!) Chez les Raynal on retrouve chaque jour la fierté d'être Occitans ... Santat !

**« CUVÉE Frédéric CAYROU »
AOVDQS Côteaux du Quercy
Domaine de REVEL / VAISSAC
tel et fax 0563309297**

TARIF : 7 € la bouteille , 40 € le carton de 6 bouteilles

Retrait à « l'ostal de la cava » , sur les marchés de Montauban ou Nègrepelisse
ou 1400 route d'Auch Montauban (parcatge facile) Tel : 0971586878 – 06 13 59 38 64
Livraisons possibles par TG'Òc : 5€ (moins de 50km AR) , 10 € (jusqu'à 100km AR)

BON de COMMANDE

NOM , pichon nom (prénom)
Adresse/adreça
.....
Tel :
... bouteille (s) x 7 €
... carton (s) SIX bouteilles

ci-joint un chèque de
à l'ordre de « Tarn et Garona occitan, association Frédéric CAYROU »
envoyer à TG'ÒC 1400 route d'Auch 82 000 MONTAUBAN