



## DOMAINE DE BORIE-VIEILLE

**CUVEE VICTORINE ROUGE**  
**Appellation d'Origine Protégée Gaillac**  
**Vins du Sud Ouest de la France**

**Cépages** : Braucol (Fer Servadou) dominant,  
Syrah et Cabernet franc

**Age des vignes** : plus de 20 ans

**Terroir** : Haute terrasse de la rive droite du Tarn

**Exposition** : Sud et Sud-est **Sol** : Sables et graviers

**Climat** : Alternance de l'influence atlantique,  
et méditerranéenne par le vent d'Est (Autan)

**Rendement**: 45 hectolitres/hectare.

**Vendanges** : Mécanique

**Vinification** : Traditionnelle, macération de 15 à 21 jours  
maîtrise des températures

**Élevage** : 14 mois en cuve avec apports réguliers d'oxygène.

**Caractéristiques** : Robe pourpre, nez intense et fin, fruits noirs, cerise,  
cassis, notes de violette, poivrée discrets, plein en bouche, grosse densité  
mais tanins très fins, long en bouche, cerise et cassis en finale

**Durée de garde** : 5 à 7 ans

**Température de service** : 18°C (ouvrir une heure avant de servir)

**Alliance des mets et vins** : viandes rouges, fromages évolués, gibiers,  
civets et daubes, et bien sûr en accompagnement de la cuisine du Sud-  
Ouest, magrets et confits

**Conditionnement** : Bouteille Bordelaise de 750 ml. Carton de 6.



Pascale ROC-FONVIEILLE  
*Vigneronne*

379 Chemin Toulze - 81 310 Lisle sur Tarn - France

Tel : +33 (0) 563 404 746 / +33 (0) 681 489 761

[www.borievieille.com](http://www.borievieille.com) / [contact@borievieille.com](mailto:contact@borievieille.com)

