



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

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 : charpenté, arômes de cassis,
typique d'un Grand Gaillac

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.
Bouteille Bordelaise de 500 ml. Carton de 12
Magnum de 1500 ml.



Pascale ROC-FONVIEILLE
Vigneronne



Saint Salvy de Coutens - 81 310 Lisle sur Tarn - France
Tel : +33 (0) 563 404 746 / +33 (0) 681 489 761
www.borievieille.com / contact@borievieille.com