



# DOMAINE DE BORIE-VIEILLE

## ROUGE TRADITION

Appellation d'Origine Protégée Gaillac  
Vins du Sud Ouest de la France

- Cépages** : Syrah, Duras dominants,  
puis Braucol (ou Fer Servadou) et Merlot
- Age des vignes** : 15 à 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** : 55 Hectolitres/ha
- Vendanges** : Mécanique
- Vinification** : Traditionnelle thermo régulée, par cépage,  
macération de 8 jours environ.
- Élevage** : 6 à 12 mois en cuve
- Caractéristiques** : jeune, fruité, souple, équilibré et harmonieux
- Durée de garde**: prêt à déguster, peut se garder 3 ans
- Température de service** : 16 à 18°C



(ouvrir une heure avant de servir)

**Alliance des mets et vins** : le plaisir du Gaillac au quotidien, pour tout un repas, grillades, volailles, viandes blanches.  
Jeune, il sera aussi votre vin de l'été, servi légèrement plus frais.

**Conditionnement** : Bouteille Bordelaise de 750 ml. Carton de 6.  
Bouteille Bordelaise de 500 ml. Carton de 12

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

