



# Domaine de Borie-Vieille

**BLANC SEC de cépage MUSCADELLE**  
**Côtes du Tarn IGP**  
**Vins du Sud Ouest de la France**

**Cépage :** 100% Muscadelle

**Age des vignes :** plus de 10 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 :** 70 Hectolitres/hectare

**Vendange :** Mécanique de nuit, pour préserver  
la fraîcheur.

**Vinification :** Égouttage, pressurage puis débouillage  
à froid pendant 48 heures. Filtration des bourbes et  
fermentation thermo régulée pendant 10 jours environ  
jusqu'à finition des sucres.

**Caractéristiques :** nez fin , arômes fruités voir fleuris  
(agrumes, tilleul), souple et frais en bouche

**Durée de garde :** à déguster jeune dans l'année

**Température de service :** servir frais à 8°C environ

**Alliance des mets et vins :** en apéritif, en début de repas, sur fruits de  
mer et poissons, ainsi qu'avec certains fromages.

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



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)

