



Domaine de Borie-Vieille

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

Cépage : 100% Chardonnay

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 : 60 Hectolitres/hectare

Vendange : Manuelle, tôt le matin,
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. Stabilisation tartrique à froid
pendant 8 jours puis filtration.



Caractéristiques : nez fin, arômes de fruits frais (ananas, pêche
blanche) avec des notes de vanille, rond et ample en bouche..

Durée de garde : prêt à déguster jeune, se bonifiera sur 2 à 3 ans

Température de service : servir frais à 8°C environ

Alliance des mets et vins : en apéritif, sur poissons et viandes
blanches, ainsi qu'avec certains fromages.

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

