



# 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*

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)

