



DOMAINE DE BORIE-VIEILLE

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

Cépage : Muscadelle et Loin de l'Oeil

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 : 60 Hectolitres/hectare

Vendange : Mécanique de nuit, pour préserver
la fraîcheur.

Vinification : Macération pelliculaire à froid pendant
8 heures à 10°C sur la Muscadelle, pressurage puis
débouillage par flotation. Fermentation thermo-régulée
pendant 10 jours environ jusqu'à finition des sucres.

Caractéristiques: Mariage harmonieux de deux cépages Gaillacois
typiques, expressif, avec ses arômes de fruits blancs, sa note de vanille,
ample, rond et long en bouche (agrumes, tilleul), souple et frais en
bouche.

Durée de garde : à déguster jeune, peut se garder 3 ans

Température de service : servir frais à 8°C environ

Alliance des mets et vins : accompagnement idéalement les poissons,
viandes blanches, fromages ou tout simplement en apéritif.

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 / contact@borievieille.com

