



DOMAINE DE BORIE-VIEILLE

CONFIDENCES BLANC

Côtes du Tarn IGP - Vins du Sud Ouest de la France

Cépage : 100 % Mauzac

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 : Mécanique de nuit, pour préserver la fraîcheur.

Vinification : Pressurage puis débouillage par flottation.

Fermentation thermo-régulée pendant 15 jours environ jusqu'à finition des sucres. Elevage sur lies fines avec bâtonnages réguliers.

Caractéristiques: D'une robe jaune vert pâle, ce vin très gras à larmoyant annonce la couleur : typé et fruité en nez, aux notes de pomme reinette à anisées ... Gras à ample en bouche, son fruit un peu charnu, relevé d'une légère touche carbonique, lui assure une belle harmonie, de la fraîcheur sans excès, et laisse une finale presque saline ! On y revient !!

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

Température de service : à 12°C environ pour flatter l'ampleur

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

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



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 / contact@borievieille.com

