



# DOMAINE DE BORIE-VIEILLE

Gaillac AOP Brut Nature  
Méthode Traditionnelle Blanc

**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)

**Vendange** : Manuelle au plus tôt le matin, pour préserver la fraîcheur et protéger les moûts de l'oxydation

**Vinification** : Méthode traditionnelle :pressurage puis sélection des premiers jus. Vinification à 16°C pour élaborer un vin blanc sec de base. Tirage pour prise de mousse.

Après 12 mois, dégorgage, bouchage et muselage. Aucune addition de liqueur d'expédition (brut nature)

**Caractéristiques** : nez fin, complexe et intense, minéral, anisé, rose muscat, joli volume, belle tension, anis, poire et menthol en finale

**Température de service** : servir frais à 6°C environ

**Alliance des mets et vins** : en apéritif, et en accompagnement de desserts, ou à déguster tout au long d'un repas de fête

**Conditionnement** : Bouteille champenoise de 750 ml.



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)

