



DOMAINE DE BORIE-VIEILLE

ROUGE « 1910 »
Appellation d'Origine Protégée Gaillac

**Cépages : Syrah, Duras dominants,
puis Brauocol (ou Fer Servadou)**

Age des vignes : 15 à 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 : 55 Hectolitres/ha

Vendanges : Mécanique

**Vinification : Traditionnelle thermo régulée, par cépage,
macération de 8 à 10 jours environ.**

Élevage : 6 à 12 mois en cuve Alc/vol : 13%



Notes de dégustation : Brillant, rubis soutenu, souple, gourmand, réglissé, aux arômes épicés, de poivre blanc et de fruits rouges.

Durée de garde: prêt à déguster, peut se garder 4 ans

Température de service : 16 à 18°C (ouvrir une heure avant de servir)

Alliance des mets et vins : le plaisir du Gaillac au quotidien, un vin gourmand pour tout un repas, grillades, volailles, viandes blanches.

Jeune, il sera aussi votre vin de l'été, servi légèrement plus frais.

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



Pascale ROC-FONVIEILLE

Vigneronne

379 Chemin Toulouse - 81 310 Lisle sur Tarn - France

Tel : +33 (0) 563 404 746 / +33 (0) 681 489 761

borie-vieille.pscale@wanadoo.fr www.borievieille.com

