

Domaine de Borie-Vieille, Sud-Ouest, France

# Confidence 2022

AOC Gaillac



## Informations

Couleur : rouge

Taux alcool : 14 %

Conditionnement : 0,75 cl



## Cépages

100 % Prunelard



## Terroir

Age des vignes : 2011

Localisation : 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)



## Viticulture

Vendages mécaniques

Rendement : 30 hl / ha



## Vinification

Vinification traditionnelle

Macération de 21 jours environ

Elevage de 12 mois en cuve avec apports réguliers d'oxygène



## Service

16° C

Ouvrir une heure avant le service

Décanter si possible



## Garde

3 à 10 ans



## Accord

Viandes rouges, agneau, gibiers

Viandes mijotées

Dessert au chocolat



## Dégustation

Ce Prunelard séduit par sa robe rouge violacé et son nez complexe mêlant violette, framboise sauvage et notes minérales. En bouche, l'attaque est fine, évoluant sur des arômes de framboise, violette et thé des bois. La finale, longue et élégante, révèle des parfums de mûre et de silex chauffé.

# LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE