

## PURVIONIÉ®

**Appellation** : Vin de Pays d'Oc

**Appellation** : Vin de Pays d'Oc

**Cépages** : Viognier 100 %

**Grape variety** : 100% Viognier

---

**Vinification** : Après éraflage, une macération pelliculaire à basse température favorise la concentration des arômes. Ensuite un pressurage léger s'effectue avant la mise en fermentation à basse température pendant près de 20 jours.

**Vinification** : After destemming, the grapes are left to macerate on the skins at a cool temperature in order to extract aroma. They are then gently pressed and fermented at a carefully controlled low temperature for 20 days.

---

**Caractéristiques gustatives** : Belle robe jaune pâle avec des reflets dorés. Le nez est intense, très typique du cépage Viognier avec des arômes d'abricot, de pêche blanche et de fleur comme l'acacia et la violette.

La bouche est fraîche, fruitée avec une bonne persistance.

**Tasting notes** : Beautiful pale gold in colour ; the nose is intense and very characteristic of the Viognier grape with aromas of apricot, white peach and violet and acacia flowers. In the mouth, the wine is fresh and fruity with a lingering finish.

---

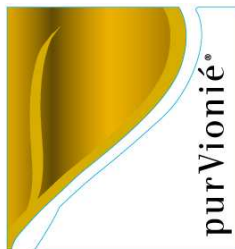
**Accords mets/vin** : Apéritif, foie gras, asperges, salades composées. Fromages secs.

**Serving suggestions**: Delicious served on its own as an aperitif or party wine or as an accompaniment to asparagus, vegetarian dishes such as summer vegetable risotto or pasta, salads and hard cheeses.

**Température de service** : 8° C

**Serving temperature**: 8° C

---



**Conditionnement** : Cartons de 6 bouteilles

**Packaging**: Cases of 6 bottles