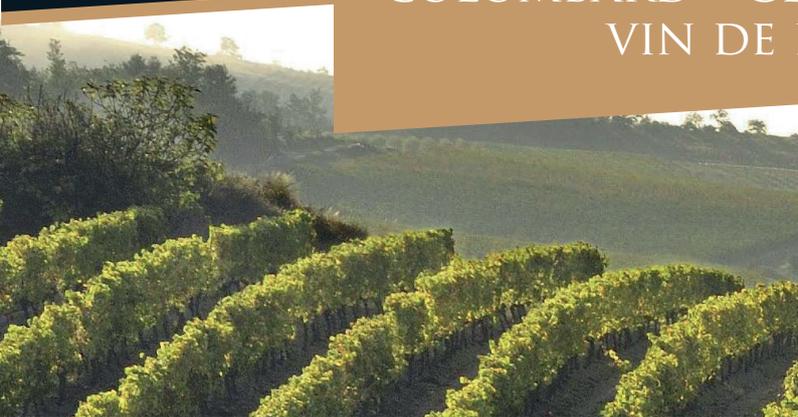


# PURE VELVET

## COLOMBARD - GEWURZTRAMINER

### VIN DE FRANCE



#### ■ TERROIR

Argilo-calcaire.

#### ■ CÉPAGES

Colombard & Gewurztraminer.

#### ■ VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification par pressurage direct suivi d'un débouillage à froid et d'une fermentation en cuve inox thermorégulée à température contrôlée de 17°C.

#### ■ COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

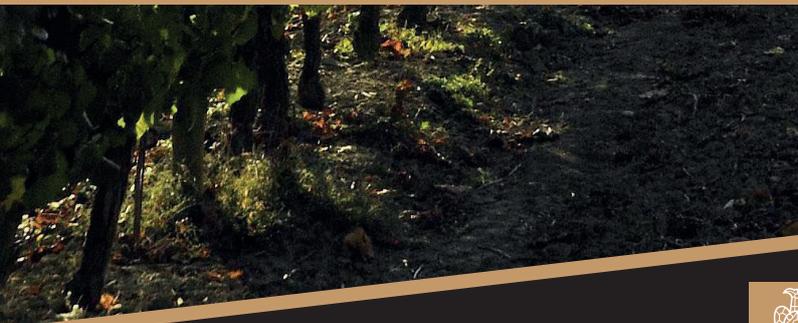
Une belle robe jaune pâle aux doux reflets verts. Le plaisir au nez est immédiat, offrant de arômes purs et intenses de fruits exotiques, de litchi, et de pêche sur une légère note de fleurs blanches comme le jasmin. La bouche est tendue et pleine de vivacité. La finale est nuancée sur des notes citronnées subtilement épicées.

#### ■ ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Servir à 12°C. Ce vin sera parfait lors de l'apéritif ou en accompagnement de fruits de mer ou de poissons crus, comme un tartare de Saint-Jacques aux algues et aux agrumes.

#### ■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

11.5% vol.



\* *Sud de France*

**SIEUR D'ARQUES**  
— Limoux - France —

AVENUE DU LANGUEDOC - BP 30 - 11303 LIMOUX CEDEX - TÉL. 04 68 74 63 00  
WWW.SIEURDARQUES.COM