

POUJOL-LACOSTE

IGP Cévennes – Blanc

Poujol Lacoste, en rouge et en blanc, fut la première des sélections parcellaires de la Cave St Maurice. Ces 2 vins sont devenus emblématiques pour tous les coopérateurs de la cave mais également auprès des consommateurs qui les plébiscitent. Poujol Lacoste véhicule une fierté d'appartenance vigneronne. Même si ces vins sont issus de parcelles spécifiques, le vin se revendique de tous !



Géologie du sol : Sables avec horizons caillouteux

Encépagement : Viognier

Âge des vignes : Sélection de parcelles de 20 à 50 ans.



Vinification : Egrappage et foulage. Pressurage direct.

Les deux fermentations se déroulent en fûts de chêne neufs.



Elevage : 75% du volume élevé 6 mois en fûts neufs.

TAV : 14% vol

Rendements : 60 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Une robe doré, reflets or.

- **Aspect olfactif** :

Agrumes douces mandarines, abricot et kiwi.

- **Aspect gustatif** :

L'attaque voluptueuse et marquée par une finale pleine de fraîcheur sur le citron.



Accords mets et vins :

Mets audacieux, fromages affinés, chocolat et viandes de veau, de porc ou poissons fins.



Température de service : 12-14°.

Durée de conservation : 2 à 3 ans.

