

POUJOL-LACOSTE

Blanc Effervescent

Amélie est jeune, jolie et pleine de spontanéité. Elle fait partie des équipes de la Cave de Saint Maurice. À l'image de nos nouveaux et jeunes consommateurs qui osent et découvrent les vins avec gourmandise : le Poujol Lacoste Bulles, en édition limitée, répond à cette tendance. Un vin audacieux, à la fois authentiquement vin - magnifique viognier - et festif, de caractère par sa mise en bulle... Absolument étonnant... Un vrai vin fun-en-bulles ! À découvrir -seulement 1800 bouteilles produites-.



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 fermentations se déroulent en fûts de chêne neufs.



Elevage : 70% du volume élevé 4 mois en barriques.

TAV : 13% vol

Rendements : 60 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Robe claire, brillante et limpide.

- **Aspect olfactif** :

Marqué par des notes de mangue, litchis et pâtisseries.

- **Aspect gustatif** :

L'attaque est souple et perlée avec une finale tout en fraîcheur.



Accords mets et vins :

Apéritif, brie truffé, desserts aux chocolats et aux fruits, fromages frais.



Température de service : 10-14°.

Durée de conservation : 2 à 3 ans.

