

POUJOL-LACOSTE

IGP Cévennes - Rouge

Poujol Lacoste, en rouge et en blanc, fut la première des sélections parcellaires de la Cave Saint 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 : Merlot, Grenache, Cabernet-Sauvignon
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 6 mois en fûts de chêne neufs.

TAV : 14% vol

Rendements : 60 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Une robe tons rubis, limpide et brillante.

- **Aspect olfactif** :

Parfums puissants de fruits rouges murs et d'épices.

- **Aspect gustatif** :

Riche et toute en finesse, elle dévoile des notes de vanille et de confiture de fruits noirs.



Accords mets et vins :

Idéal sur les desserts gourmands, il s'associera aussi à la viande de lapin et poissons d'eau douce.



Température de service : 18°.

Durée de conservation : 3 à 5 ans.



2015

**bettane +
desseauve**

2015



2015