



POUJOL LACOSTE

VDF - Blanc Effervescent

Am lie est jeune, jolie et pleine de spontan it . Elle fait partie des quipes de la Cave Saint Maurice. l'image de nos nouveaux et jeunes consommateurs qui osent et d couvrent les vins avec gourmandise : le Poujol Lacoste Bulles, en dition limite e, r pond à cette tendance. Un vin audacieux, à la fois authentiquement vin - magnifique Viognier - et festif, de caractère par sa mise en bulle ... Absolument tonnant ... Un vrai vin fun-en-bulles !
d couvrir -seulement 1800 bouteilles produites-



Géologie du sol : Sables avec horizons caillouteux
Encépagement : Viognier
Âge des vignes : S lection de parcelles de 20 à 50 ans.



Vinification : Egrappage. Pressurage direct.
Les fermentations se d roulent en fûts de chêne neufs.



Elevage : 70% du volume lev 4 mois en barriques.
TAV : 13% vol
Rendements : 60 Hl/ha

Aspect visuel :
Robe claire, brillante et limpide.



Aspect olfactif :
Marqu par des notes de mangue, litchis et pâtisseries.
Aspect gustatif :

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



Accords mets et vins :
Ap ritif, brie truff , desserts aux chocolats et aux fruits, fromages frais.



Température de service : 10-14°.
Durée de conservation : 2 à 3 ans.