

POUJOL LACOSTE

VDF - Blanc Effervescent

Amélie est jeune, jolie et pleine de spontanéité. Elle fait partie des équipes de la Cave 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. Pressurage direct.
Les fermentations se déroulent en fûts de chêne neufs.



Elevage : 70% du volume élevé 4 mois en barriques.
TAV : 12,5% vol
Rendements : 60 Hl/ha

Aspect visuel :
Robe jaune clair, reflets or.



Aspect olfactif :
Arômes de fruits blancs mûres.

Aspect gustatif :
Souple et frais. Arômes de pêche.



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.