

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 : Viognier

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



Vinification : Egrappage.

Partiellement vinifié en fûts et fermentation malolactique réalisée.



Elevage : En cuve inox et en fûts neufs.

TAV : 13% vol

Rendements : 50 Hl/ha

Aspect visuel :

Robe jaune, reflets verts.

Aspect olfactif :

Arômes de fruits confits et verveine.

Aspect gustatif :

Attaque voluptueuse. Finale pleine de fraîcheur. Arômes de poire pochée et de citron confit.



Accords mets et vins :

Fromages affinés, viandes blanches en sauces et poissons fins.



Température de service : 12-14°.

Durée de conservation : 2 à 3 ans.



2014



2014



2014



2015



2015



2016



2018



2018