

POUJOL LACOSTE

IGP Cévennes – Rouge

Poujol Lacoste, en rouge et en blanc, fût la première des sélections parcellaires de Saint Maurice, le Piémont des Cévennes. Ces 2 vins sont devenus emblématiques pour tous les coopérateurs 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, Cabernet Sauvignon
Âge des vignes : Sélection de parcelles de 20 à 50 ans.



Vinification : Egrappage.
Partiellement vinifié en fûts.



Elevage : Elevage partiel pendant 1 années en fûts de chêne.

TAV : 14% vol

Rendements : 60 Hl/ha

Aspect visuel :

Robe couleur rubis profond.

Aspect olfactif :

Parfums puissants de fruits noirs mûrs et de réglisse.

Aspect gustatif :

Bouche aux arômes de sous-bois, épices et grillés. Belle longueur en finale.



Accords mets et vins :

Civet de chevreuil, viande de sanglier, desserts au chocolat.



Température de service : 18°.

Durée de conservation : 3 à 5 ans.



2015



2015



2015



2018



2018