

# 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