SAINT MAURICE
LE PIÉMONT DES CÉVENNES

VIGNERONS ENGAGÉS

# POUJOL LACOSTE

## IGP Cévennes – Blanc

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

**Vinification** : Egrappage.
Partiellement vinifié en fûts et fermentation malolactique réalisée.

**Elevage** : partiellement élevé 6 mois en fûts neufs.
**TAV** : 13,5% vol
**Rendements** : 60 Hl/ha

**Aspect visuel :**
Robe jaune, reflets dorés.
**Aspect olfactif :**
Arômes de fruits confits et de pâtisseries.
**Aspect gustatif :**
Attaque voluptueuse et beurrée. Finale pleine de fraîcheur. Arômes d'abricots et de vanille.

**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.

IWSC SILVER 2015 — 2014
2015 Decanter WORLD WINE AWARDS COMMENDED — 2014
Languedoc-Roussillon TOP 100 — 2014
COUP DE CŒUR LE GUIDE HACHETTE DES VINS — 2015
SÉLECTIONNÉ PAR LE GUIDE HACHETTE DES VINS — 2015 2021
2017 Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE — 2016
MÉDAILLE D'ARGENT Paris — 2018
2020 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER — 2018

CAVE SAINT MAURICE – 30 360 SAINT MAURICE DE CAZEVIEILLE - Tél : +33 (0)4 66 83 26 85 - contact@cavestmaurice.com

12/2022

SAINT MAURICE
LE PIÉMONT DES CÉVENNES

VIGNERONS ENGAGÉS

# 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, épicés 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

CAVE SAINT MAURICE – 30 360 SAINT MAURICE DE CAZEVIEILLE - Tél : +33 (0)4 66 83 26 85 - contact@cavestmaurice.com

12/2022