

POUJOL LACOSTE - BLANC

IGP Cévennes

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 :

20 à 50 ans.

Vinification :

Égrappage. Partiellement vinifié en fûts et fermentation malolactique réalisée.

Élevage :

75% du volume élevé 6 mois en fûts neufs.

TAV:

13,5% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service :

12-14°.

Durée de conservation :

2 à 3 ans.

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.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

PIÉMONT CAUSSES & CÉVENNES, 370 Mnt de Pissevin, 30360 SAINT-MAURICE-DE-CAZEVIEILLE

