

POUJOL LACOSTE - FINES BULLES BRUT

Vin de France

Poujol Lacoste, fut la première des sélections parcellaires de la Cave Saint Maurice. Ces 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 :

30% du volume élevé 6 mois en fûts neufs.

TAV:

13,5% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service :

8-10°.

Durée de conservation :

2 à 3 ans.

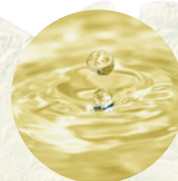
Bulle :

Fine et délicate.



Aspect visuel :

Robe jaune clair.



Aspect olfactif :

Arômes de vanille et pâtisseries, avec une touche d'agrumes.



Aspect gustatif :

Attaque fraîche, arômes de pêche et d'abricot, finale ronde et délicatement boisée.



Accords mets et vins :

Apéritif, petits fours et foie gras, poissons fins.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

