

POUJOL LACOSTE - ROUGE

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 :

Merlot, Cabernet Sauvignon

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 de chêne.

TAV:

13.5% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service :

18°.

Durée de conservation :

3 à 5 ans.

Aspect visuel :

Robe couleur rubis profond.



Aspect olfactif :

Parfums puissants de fruits noirs mûrs. Nez évolué.



Aspect gustatif :

Bouche aux arômes de sous-bois, épicé et grillé. Belle longueur en finale.



Accords mets et vins :

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



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

