

POUJOL LACOSTE

IGP Cévennes – Rouge

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 : Sélection de parcelles de 20 à 50 ans.



Vinification : Egrappage.

Partiellement vinifié en fûts et fermentation malolactique réalisée.



Elevage : 75% du volume élevé 6 mois en fûts de chêne.

TAV : 15% vol

Rendements : 60 Hl/ha

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.



Température de service : 18°.

Durée de conservation : 3 à 5 ans.



2015

**bettane +
desseuve**

2015



2015