

# éxilé

Rosé pétillant

Vin de France 2014

**Appellation :** Vin de France

**Cépage :** 100% Gamay

**Sols :** Argilo-Calcaire

**Vignes :** Agées de 40 ans.

**Vendanges :** Manuelles, en caisse, et en un seul passage,  
Trié sur pied.  
Rendement, environ 40 hectolitres/hectares

**Vinifications :** Pressurage, débourage, entonnage ; ces trois opérations successives,  
se déroulent sans pompes ; mais par gravité.  
Fermentation en cuve  
Mise en bouteille en février 2015, dégorgé à partir de juillet 2015.

**Caractéristiques :**  
Vin pétillant naturel brut non dosé.

**Accords mets et vins :**  
Apéritifs  
Desserts à base de fruits rouges