

# éxilé

## Rouge

Grenache 2016

**Appellation :** Vin de France

**Cépage :** 100% Grenache

**Sols :** Sableux-calcaires

**Vignes :** Agées de 40 à 50 ans.

**Vendanges :** Manuelles, en caisse, et en un seul passage,  
Trié sur pied.  
Rendement, environ 30 hectolitres/hectares

**Vinifications :** Macération vendange égrappé pendant 2 semaines.  
Assemblage des jus de goutte et presse pour la vinification et élevage en cuve.  
Mise en bouteille en mars 2017.

**Caractéristiques :**

Vin rouge sans aucune filtration.  
Potentiel de garde : 1 à 2 ans

**Accords mets et vins :**

Pot-au-feu  
Charcuterie  
Barbecue  
Plats sucré-salé.