

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.