



L'ÉCHO D'UNE CLOCHE

Spec sheet

Appellation : DOP Côte Roannaise

Color : Red

Name : L'Écho d'une Cloche

Vintage : 2022

Grape variety : Gamay Saint-Romain

Origin : Ambierle, « Hillsides»

Exposure : South / East

Soil : Granite / Sandy

Yeild : 35hL/Ha

Vinification : 100% manual harvest, 15 days maceration, “pigeage”, wild yeasts, 100% destemming

Aging : 8 month in 228l barrels of 5/6 wine

Bottle produced : 2200

Degree of alcohol : 13%

Conservation : 5 - 6 years

Tasting notes : Round and well balanced, what comes first is the Red fruit, then a little spiciness. Rich and smooth

Pairing : Bœuf bourguignon, goat's cheese

DOMAINE DES PALAIS

Tél. : +33 6 58 00 66 40 / +33 6 19 14 28 80

Email : yann.palais42@gmail.com

Adresse : 204 route du tacot - 42820 Ambierle

