



LA TASSEE DES ANGES

Fiche technique

Appellation : AOP Côte Roannaise

Couleur : Rouge

Nom de cuvée : La Tassée des Anges

Millésime : 2023

Cépage : Gamay

Origine des raisins : Côte Roannaise

Vinification : Vendanges manuelles, 100% égrappé, macération 12j, pigeages.
Levures indigènes.

Élevage : 6 mois 80% cuve inox / 20% barriques 5/6 vins

Nombre de bouteilles produites : 2200

Teneur en alcool : 12,5%

Garde : 5 - 6 ans

Dégustation : Rond et suave, fruits noirs mûrs

Accords : Viande en sauce, lentilles aux petits lardons, fromage

FAMILLE PALAIS

Tél. : 06 58 00 66 40 / 06 19 14 28 80

Email : yann.palais42@gmail.com

Adresse : 204 route du tacot - 42820 Ambierle

