



L'ÉCHO D'UNE CLOCHE

Fiche technique

Appellation : AOP Côte Roannaise

Couleur : Rouge

Nom de cuvée : L'Écho d'une Cloche

Millésime : 2022

Cépage : Gamay Saint-Romain

Origine des raisins : Ambierle, « Côteaux »

Exposition : Sud/Est

Nature du sol : Granitique / Sablonneux

Rendement : 35hL/Ha

Vinification : Vendanges manuelles, macération 15 jours, pigeages, levures indigènes, 100% égrappé

Élevage : 8 mois barriques 228l de 5/6 vins

Nombre de bouteilles produites : 2200

Teneur en alcool : 13%

Garde : 5 - 6 ans

Dégustation : Bouquet charmeur de fruits rouges, légèrement poivré.

Une bouche ample, suave et riche portée par des tanins fermes mais sans dureté

Accords : Cochon de lait, poulet rôti, Fromage de chèvre

DOMAINE DES PALAIS

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

Email : yann.palais42@gmail.com

Adresse : 204 route du tacot - 42820 Ambierle

