



# LA TASSEE DES ANGES

## Fiche technique

**Appellation :** AOP Côte Roannaise

**Couleur :** Rouge

**Nom de cuvée :** La Tassée des Anges

**Millésime :** 2023

**Cépage :** Gamay Saint-Romain

**Origine des raisins :** Côte Roannaise

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

**Élevage :** 6 mois cuve inox

**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](mailto:yann.palais42@gmail.com)

Adresse : 204 route du tacot - 42820 Ambierle

