



AOC VACQUEYRAS

DOMAINE LOU PAYAN

A & G Manganello

Cépage: Grenache blanc, Viognier

Terroir : Galets roulés

Vinification: Egrappage, foulage, pressurage direct, clarification puis mis en fermentation dans cuve inox. Une partie est mis en fût de chêne neuf français pour fin de fermentation et l'autre en cuve inox.

Elevage: Fût et inox puis assemblage des deux vins.

Dégustation :

Robe délicate, jaune or, brillante.

Nez puissant et riche alliant des notes de vanille et de pain grillé, le tout soutenu par des senteurs de fruits exotiques. **Bouche** ample et douce, gourmande. Sensation vanillée, délicatement toastée soutenue par une fraîcheur évoquant citron et bergamote.



**VACQUEYRAS BLANC
PRESTIGE**

2022

Conservation : 3 à 5 ans

13,5% vol