



DOMAINE LOU PAYAN

— *A & G Manganello* —

Cépage: Grenache, Syrah, issus de
vieilles vignes

Terroir : Sablonneux

Vinification: Egrappage,
foulage, vinification traditionnelle
en cuve inox, macération
thermorégulée avec remontage.

Cuvaison longue de 21 jours.
Assemblage vin de goutte et vin de
presse. Fermentation malolactique
faite.

Elevage: Cuve inox

Dégustation :

Robe couleur grenat foncé avec
des reflets violines.

Nez: complexe , fruits noirs(
groseilles, myrtilles) et notes
mentholées, eucalyptus .

Bouche: Belle structure riche et
complexe entre les épices et le
fruit. Final empyreumatique et
touches mentholées. le tout sur une
belle longueur en bouche.

Conservation : 5 à 10 ans

14,5% vol



VACQUEYRAS ROUGE
B.L. INFINI 1950

2023