



AOC VACQUEYRAS

DOMAINE LOU PAYAN

— *A & G Manganello* —

**Cépage:** Syrah, grenache

**Terroir :** Galets roulés

**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

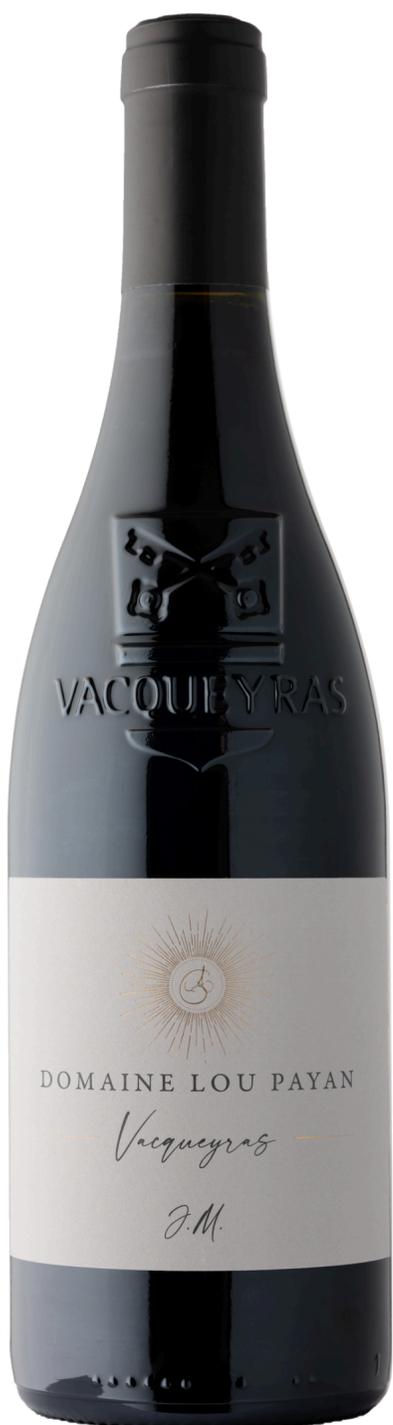
**Dégustation :**

**Robe** couleur grenat foncé avec des reflets violines.

**Nez** expressif. Âromes fruits noirs très mures. ( olives, tapenade).Empyreumatique.

**Bouche:** belle fraîcheur fruitée( fruits noirs) soutenue par des tanins enveloppants et ronds.Vin équilibrer et long en bouche.

**Conservation :** 5 à 10 ans



VACQUEYRAS ROUGE  
CUVÉE J.M

2023

14,5% vol