



AOC VACQUEYRAS

DOMAINE LOU PAYAN

— *A & G Manganello* —

Cépage: Grenache blanc,
Viognier, Clairette, bourboulenc.

Terroir : Galets roulés, sablonneux

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: or, brillante.

Nez: Complexe, torréfié, fruité
(pêche, abricot) et notes
d'agrumes.

Bouche: Belle équilibre entre
minéralité, salinité et rondeur
soutenu par la fraîcheur apporté
par les sensations fruitées (pêche
et agrumes)

Un vin au féminin. complexe et
élégant.

Conservation : 3 à 5 ans



VACQUEYRAS BLANC
PRESTIGE 23

2023

13% vol