



AOC VACQUEYRAS

## DOMAINE LOU PAYAN

*A & G Manganello*

**Cépage:** Grenache, Syrah, issus de vieilles vignes de plus de 50 ans.

**Terroir :** Sablonneux

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

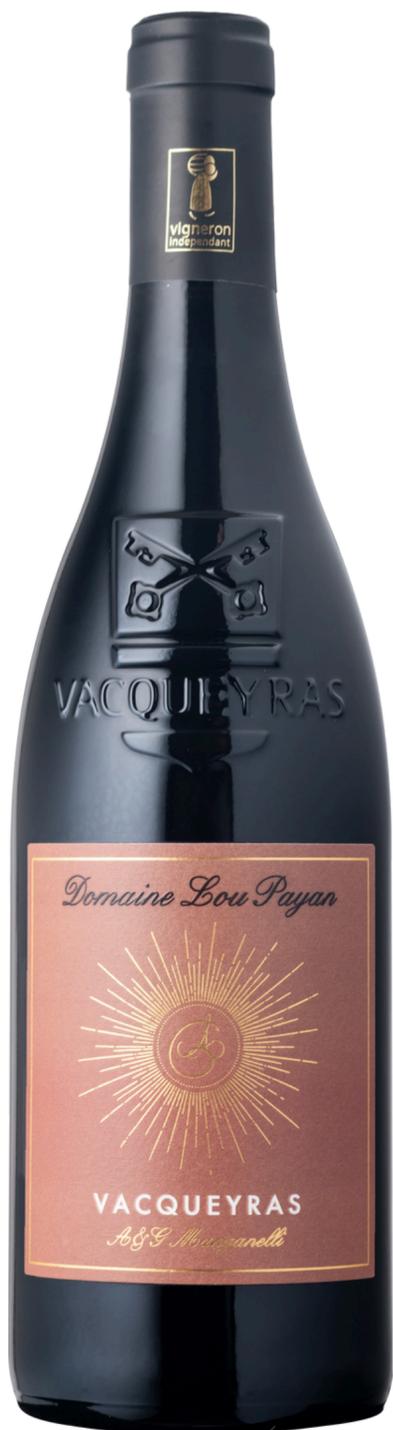
Cuvaison longue de 21 jours. Assemblage vin de goutte et vin de presse. Fermentation malolactique faite.

**Elevage:** Cuve inox

### **Dégustation :**

Belle **Robe** couleur cerise avec des reflets bleus. **Nez** très complexe. Arômes de cerise mûre, de fruits noirs et notes torréfiées (cacao). **Bouche** fruitée et épicée, soutenue par une jolie fraîcheur et des tanins ronds. En final, présence de senteurs réglisse et torréfiées.

**Conservation :** 5 à 10 ans



**VACQUEYRAS ROUGE**

2022

14,5% vol