

Domaine Guillaume Armand



APPELLATION

AOC Languedoc



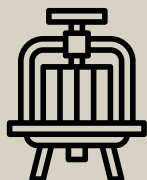
TERROIR

Les vignes de Vacquerolles se trouvent sur des bancs calcaires.



CÉPAGE

- Syrah (70%)
- Grenache (20%)
- Cinsault (10%)



VINIFICATION

- Vendange manuelle
- Vinification traditionnelle
- Macération de 2 semaines



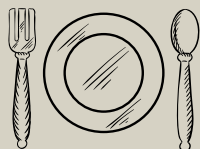
ÉLEVAGE

12 mois en fût de chêne.



DÉGUSTATION

Un nez qui a évolué sur des notes de fruits mûrs et d'épices. On retrouve la fraîcheur de 2014 en bouche accompagné de tanins patinés.



ACCORDS GOURMANDS

- Côte de boeuf grillée
- Entrecôte bavette



COMMENTAIRE DU VIGNERON

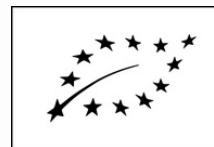
La fraîcheur du millésime m'a poussé à mettre quelques bouteilles de coté. Le résultat? Une évolution qui montre le potentiel de garde de la cuvée.



ROUGE | 2014

CLOS VACQUEROLLES

Certifié agriculture biologique depuis 2015
Certifié culture en biodynamie depuis 2022



☎ 06 52 45 78 88

📍 Hameau de Robiac
30730 Saint Mamert du Gard

🌐 www.g-armand.com

✉ domaineguillaumearmand@gmail.com