

# Domaine Guillaume Armand



## APPELLATION

AOC Languedoc



## TERROIR

Les vignes de Vacquerolles se trouvent sur des bancs calcaires.



## CÉPAGE

- Syrah (80%)
- Grenache (20%)



## VINIFICATION

- Vendange manuelle
- Vinification traditionnelle
- Macération de 2 semaines



## ÉLEVAGE

9 mois en fût de chêne, suivi de 3 mois en cuve.



## DÉGUSTATION

La robe est d'un grenat soutenu. Le nez explosif sur des notes de fruits rouges et noirs. La bouche est gourmande et fine.



## ACCORDS GOURMANDS

- Souris d'agneau confit aux épices
- Suprême de pintade aux giroles



## COMMENTAIRE DU VIGNERON

Tout le fruit de la Syrah, et la gourmandise du Grenache.



**ROUGE | 2020**

# 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](http://www.g-armand.com)

✉ [domaineguillaumearmand@gmail.com](mailto:domaineguillaumearmand@gmail.com)