

Domaine Guillaume Armand



APPELLATION

AOC Languedoc



TERROIR

La plaine de Robiac est située sur un terroir frais, idéal pour les blancs avec des sols argilo-calcaire.



CÉPAGE

- Bourboulenc (40%)
- Clairette (40%)
- Grenache (20%)



VINIFICATION

- Vendange manuelle
- Pressurage lent pour plus de finesse
- Vinification et élevage en barrique



ÉLEVAGE

12 mois en fût de chêne.



DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle. Le nez complexe, mêlant des notes d'agrumes, florales et de litchi. La bouche, toute en finesse, nous dévoile une belle fraîcheur.



ACCORDS GOURMANDS

- Filets de rouget au basilic
- Huitres gratinées
- Poulpe à la plancha



COMMENTAIRE DU VIGNERON

Planté sur le terroir le plus froid du domaine, ce vin garde une très belle fraîcheur. Il est idéal pour l'apéritif ou au cours du repas.



BLANC | 2021

COMBE DE ROBIAC

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