

Domaine Guillaume Armand



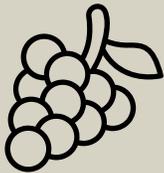
APPELLATION

AOC Languedoc Sommières



TERROIR

Les vignes de Vacquerolles se trouvent sur des bancs calcaires.



CÉPAGE

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



VINIFICATION

- Vendange manuelle
- Vinification traditionnelle
- Macération de 3 semaines



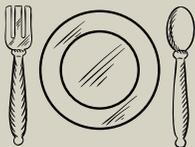
ÉLEVAGE

12 mois en fût de chêne, suivi de 6 mois en cuve.



DÉGUSTATION

La robe est pourpre, d'une belle intensité. Le nez, sur des notes de fruits rouges, d'épices et de poivre, laisse place à une bouche structurée et équilibrée.



ACCORDS GOURMANDS

- Gardiane de taureau
- Noisette de chevreuil sauce au poivre



COMMENTAIRE DU VIGNERON

Sélection des grappes les plus concentrées pour faire de ce vin l'expression d'un terroir, d'un vignoble et d'un vigneron.



CLOS
VACQUEROLLES

Domaine Guillaume Armand

EXPRESSION

SOMMIÈRES
LANGUEDOC

Appellation d'Origine Protégée

ROUGE | 2020

EXPRESSION

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