

Domaine Guillaume Armand



APPELLATION

AOC Languedoc Sommières



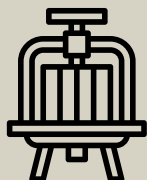
TERROIR

Les vignes de Vacquerolles se trouvent sur des bancs calcaires.



CÉPAGE

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



VINIFICATION

- Vendange manuelle
- Vinification traditionnelle
- Macération de 3 semaines



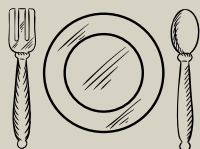
ÉLEVAGE

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



DÉGUSTATION

La robe est rubis. On découvre un nez de garrigue, épicée ainsi que des notes de cerises. La bouche est suave, ronde et les tannins fins.



ACCORDS GOURMANDS

- Lièvre à la royal
- Magret de canard aux verjus



COMMENTAIRE DU VIGNERON

G pour Grenache, G pour Guillaume!



ROUGE | 2020

G.

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