

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

Une parcelle en co-plantation de 4 cépages et choisi pour leurs qualités réciproque: Grenache (30%), Vermentino (30%), Picpoul (30%), Viognier (10%)



VINIFICATION

- Vendange manuelle
- Pressurage lent pour plus de finesse
- Vinification traditionnelle



ÉLEVAGE

6 mois en cuve béton.



DÉGUSTATION

Un vin d'été, sur le fruit, facile à boire et partager en apéritif entre amis.



ACCORDS GOURMANDS

Un vin idéal pour l'apéro!



COMMENTAIRE DU VIGNERON

"Camartel" dans le patois local fait référence a une petite parcelle biscornue.



BLANC | 2021

LE PETIT CAMARTEL

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