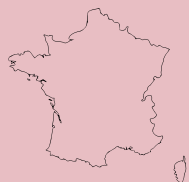


Domaine Guillaume Armand



APPELLATION

AOC Languedoc



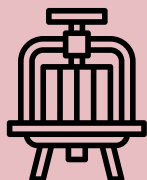
TERROIR

Une alliance entre la plaine de Robiac sur sol argilo-calcaire et le terroir de Vacquerolles composé de bancs calcaires.



CÉPAGE

- Syrah (50%)
- Grenache (40%)
- Cinsault (10%)



VINIFICATION

- Vendange manuelle
- Macération courte de 7 jours pour privilégier le coté fruité



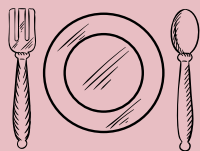
ÉLEVAGE

6 mois en foudre.



DÉGUSTATION

Un vin d'été, sur le fruit, facile à boire et partager entre amis lors d'un barbecue.



ACCORDS GOURMANDS

Un vin idéal pour l'apéro!



COMMENTAIRE DU VIGNERON

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



ROSÉ | 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