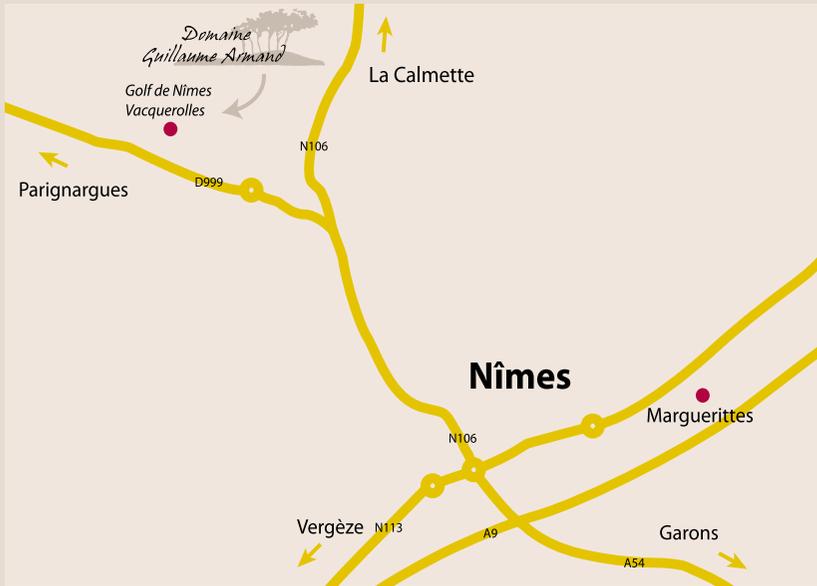


# Domaine Guillaume Armand



Fils de vigneron, c'est très tôt que mon père m'a transmis la passion de la terre et du vin. Après des études en viticulture, puis une expérience professionnelle dans le Minervois, les Côtes du Rhône, la Bourgogne, complétée par un séjour en Australie, je décide de franchir le pas pour m'installer comme vigneron dans cette région qui m'a vu grandir.

L'opportunité en 2012 de récupérer 3.5 hectares de vignes à Vacquerolles, aux portes de Nîmes, devient l'élément déclencheur. Ces vignes, nichées au milieu de la garrigue me conviennent pour accompagner mon projet. Le sol, argilo-calcaire, est composé de marnes rouges et grises sur bancs calcaires. Le climat est principalement méditerranéen mais sous influence rhodanienne de par son Mistral.

La conversion bio est immédiate, afin de redonner à ces ceps de syrah, de grenache et de cinsault une nouvelle vitalité. A la vigne, je privilégie le travail manuel à la bonne période dans le respect de la nature.

Je vendange manuellement avec tri des baies à la vigne. Un pressurage lent me garantit la qualité du vin. En cave, je travaille le plus naturellement possible, utilisant au mieux la gravité et un minimum de sulfites pour protéger mon vin.

N'ayant pas de caveau de vente, vous pouvez trouver mes vins au "Mas d'Espagnet 30730 Saint Mamert du Gard" ou consulter la liste de mes partenaires sur mon site.

**Guillaume ARMAND**  
**Vigneron récoltant**

**Tel : 06 52 45 78 88**

**[domaineguillaumearmand@gmail.com](mailto:domaineguillaumearmand@gmail.com)**

**<http://domaineguillaumearmand.over-blog.com/>**

**F30 000 NIMES**



## CLOS VACQUEROLLES ROSE

### AOP Languedoc

**Terroir** : Argile et bancs calcaires.

**Cépages** : Syrah (50%), Cinsault (50%).

**Vinification** : Vendanges manuelles, pressurage direct, vinification en cuve.

**Elevage** : 6 mois en cuve.

**Dégustation** : La robe est rose saumonée, le nez fruité et floral, la bouche gourmande et fruitée.

Accords gourmands : Idéal pour les apéritifs et les repas d'été.

**Commentaire** : *Du fruit, de la fraîcheur et de la convivialité !*



## CLOS VACQUEROLLES EXPRESSION

### AOP Languedoc

**Terroir** : Argile et bancs calcaires.

**Cépages** : Syrah (80%), Grenache (20%).

**Vinification** : Vendanges manuelles, vinification traditionnelle et macération de 3 semaines.

**Elevage** : 12 mois en fûts de chêne.

**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 : Gardianne de taureau, Noisette de chevreuil sauce au poivre.

**Commentaire** : *Sélection des grappes pour faire de ce vin l'expression d'un terroir, d'un vignoble et d'un vigneron !*



## CLOS VACQUEROLLES ROUGE

### AOP Languedoc

**Terroir** : Argile et bancs calcaires.

**Cépages** : Syrah (70%), Grenache (20%), Cinsault (10%)

**Vinification** : Vendanges manuelles, vinification traditionnelle et macération de 2 semaines.

**Elevage** : 8 à 12 mois en cuve et fûts de chêne.

**Dégustation** : La robe est d'un grenat soutenu. Le nez est explosif sur des notes de fruits rouges et noirs. La bouche est gourmande et fine.

Accords gourmands : Sourie d'agneau confite aux épices, Suprême de pintade aux girolles.

**Commentaire** : *Tout le fruit de la Syrah, la fraîcheur du Cinsault et la gourmandise du Grenache !*



## G.

### AOP Languedoc

**Terroir** : Argile et bancs calcaires.

**Cépages** : Grenache (80%), Syrah (20%).

**Vinification** : Vendanges manuelles, vinification traditionnelle et macération de 3 semaines.

**Elevage** : 12 mois en fût de chêne.

**Dégustation** : La robe est rubis. Au nez ; garrigue, épices, cerises. La bouche est suave, ronde et les tannins fins.

Accords gourmands : Lièvre à la royal, Magret de canard aux verjus.

**Commentaire** : *G pour Grenache, Guillaume, Plaisir...*

