



# Domaine ARMAND



**Patrice ARMAND**  
Route de St Roman de Malegarde  
84290 CAIRANNE

Tel. 04 90 30 81 50

Fax. 04 90 30 81 50

Email: [contact@domaine-armand.com](mailto:contact@domaine-armand.com)

Site : [www.domaine-armand.com](http://www.domaine-armand.com)

Caveau de dégustation ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visite de la cave sur rendez-vous. Grand stationnement possible pour les Bus.



Capacité d'accueil : 45 personnes.



Langues parlées: Français, Anglais

## PRESENTATION

Le vignoble du Domaine ARMAND existe depuis plus de 80 ans et s'étend sur 38 hectares ce qui demandent soins et vigilance au quotidien.

C'est une entreprise familiale passionnée qui respecte son terroir pour donner le meilleur de sa vigne et de son vin. Patrice Armand vous ouvre les portes du domaine et prend plaisir à faire découvrir son travail et ses vins authentiques.

Des ateliers ont lieu tout au long de l'année pour tous les oenophiles afin de partager leurs connaissances, leur savoir-faire, leur attachement à ce métier.

# Domaine ARMAND



## À LA VIGNE

**Superficie** : 38 Ha dont 5Ha en Rasteau

**Age moyen des vignes** : 50 ans.

**Mode de conduite** : Agriculture raisonnée.

### Type de sol précis

Sol Argilo-Calcaire comprenant des galets roulés et de l'argile

### Pratique Culturale

Le domaine se veut être au plus proche du climat et du temps qu'il fait, les traitements de la vigne ne sont effectués que lorsqu'ils sont nécessaires. Pour éviter les désherbants, beaucoup de travail au sol est pratiqué tel que le labour ou la coupe de l'herbe.

## À LA CAVE

**Pourcentage de récolte manuelle** : 100 %

**Mode de tri** : Manuel, effectué à la vigne. Des tables de tri sont présentes sur les bennes. Ainsi le raisin est propre à l'arrivée au domaine pour être mis en cuve.



**Méthode de vinification** : La vinification est effectuée en cuve béton. Les vins blancs quant à eux sont vinifiés dans des cuves inox et bois. Les raisins sont égrappés à 100%. Les cuvaisons sont plus longues pour les vins classés en crus puisqu'elles durent entre 20 et 25 jours.

## COMMERCIALISATION

**Pays Export** : Angleterre Belgique, République Tchèque, Allemagne.



**Pourcentage Bouteille et Vrac** : 25 % Bouteilles, 75 % Vrac.

**Nombre de bouteilles en RASTEAU** : 10 000.

**Vins RASTEAU commercialisés en 2014** :

**A.O.C RASTEAU 2013** (A partir de Mai 2015) - [Fiche Technique](#)

Les vins du domaine reflètent la finesse et l'élégance. Ils possèdent de la matière et de la structure. En bouche, ils gardent toujours des notes d'épices (poivre, réglisse). Ils sont gourmands et

puissants.

Le terroir si particulier au Rasteau lui confère toute sa force. Les vignes quant à elles sont généreuses et rendent bien au vigneron le dur travail de toute une année.

### Salons 2015

#### Salon du Vin et de la Gastronomie

Printemps 2015 : Clermont-Ferrand

Automne 2015 : Marseille, Thonon les Bains

Mars 2015 : Découvertes en Vallée du Rhône