



# DOMAINE BALMA D'ÉOLE

Thomas Baumet, Vigneron



Domaine Balma d'éole

Thomas Baumet EI

237, Avenue des Côtes du Rhône  
F-26790 ROCHEGUDE

Tel : +33 (0)6 25 77 63 41

+33 (0)6 88 85 38 66

Mail : [domaine@balmadeole.fr](mailto:domaine@balmadeole.fr)

Instagram : [domaine\\_balmadeole](https://www.instagram.com/domaine_balmadeole)

## BURLE 2023

IGP MEDITERRANNEE

Cépages: 100% GRENACHE - 3927 Bouteilles

- Alliance de deux parcelles, 50% de Grenache en gobelets âgés de 90 ans (Argile rouge) 50% de jeunes Grenache en gobelets de 7 ans (calcaire).
- Ebourgeonnages
- Vendanges manuelles, précises, triées en caisse pour limiter l'oxydation. Grande attention sur les maturations pour trouver les équilibres.
- Vinification, les raisins sont 100% égrappés puis mise en cuve par élévation grâce à un tapis. Cuvaison de 16 jours, maîtrises des températures et extraction douce.
- Décuvage manuel sans pompe.
- Levures indigènes sans intrant œnologique.
- So2 total à 30 mg/l.
- Vendange: 21/09/2023 Mise: 26/04/2025
- Non Filtré
- Servir à une température de 16°C. Pour révéler au mieux l'aromatique de ce vin, ouvrir une demi heure avant dégustation.

Un Grenache a bel équilibre entre fraîcheur

et profondeur. Parfum de garrigue.

14.5%vol



Vin issu d'Agriculture biologique  
certifié par Écocert FR-BIO- 01