



# DOMAINE BALMA D'ÉOLE

*Thomas Baumet, Vigneron*



## BISE NOIRE 2024

Vin de France

Cépages: 100% Syrah -1300 Bouteilles

- Parcelle de vieille vigne d'environ 40 ans.
- Sol argiles rouge avec de gros galets roulés.
- Vendanges manuelles précises, triées en caisse pour limiter l'oxydation.
- Ebourgoennages
- Vinification "naturelle", les raisins sont 100% égrappées puis mise en cuve par élévation grâce à un tapis. Cuvaision de 12 jours pour garder de la fraîcheur, maîtrises des températures et extraction douce.
- Décuvage manuel sans pompe.
- Levures indigènes sans intrant œnologique.
- Faible sulfitage après fermentation malolactique et avant mise.
- So2 total inférieure à 30 mg/l.
- Non filtré
- Vendange: 08/09/2024 Mise: 26/11/2025

Servir à une température de 16-18°C .Pour révéler au mieux l'aromatique de ce vin, ouvrir une heure avant la dégustation.

Dégustation: Violette, riche et généreux avec éclat de fruit rouge, tannins fins et fraîcheur.

14%vol

Domaine Balma d'éole  
Thomas Baumet Et  
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)



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