



DOMAINE BALMA D'ÉOLE

Thomas Baumeet, Vigneron



BURGA 2023

IGP MEDITERRANEE

Cépages: Carignan 2937 Bouteilles

- Carignan massale de 1946.
- Sol composé d'Argile brune et cailloutis.
- Vendanges manuelles précises, triées en caisse pour limiter l'oxydation.
- Ebouronnages
- Vinification, les raisins sont 100% égrappées puis mise en cuve par élévation grâce à un tapis. Cuvaïson courtes semi-carbonique.
- Décuvage manuel sans pompe.
- Levures indigènes sans intrant œnologique.
- Faible sulfitage après fermentation malolactique et avant mise.
- Non filtré
- So2 total inférieure à 30mg/l.
- Vendange: 02/10/2023 Mise: 26/04/2025
- Servir à une température de 15-17°C .

Vif et frais, marquée par une belle intensité fruitée. Texture souple et acidité bien équilibrée a porte de la fraîcheur, rendant le vin particulièrement désaltérant.

13%vol

Domaine Balma d'Éole
Thomas Baumeet El
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
Instagram : [domaine_balmadeole](https://www.instagram.com/domaine_balmadeole)



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