



DOMAINE BALMA D'ÉOLE

Thomas Baومت, Vigneron



GRAIN CARMIN 2023

Côtes du Rhône

Cépages: Grenache & Syrah

- Sur fil avec palissage, 45 ans
- Sol profonds Argile brune.
- Vendanges mécaniques
- Vinification , les raisins sont 100% égrappées puis mise en cuve par élévation grâce à un tapis. Assemblage après fermentation.
- Décuvage manuel sans pompe.
- Levures indigènes
- Filtré
- Sulfitage après fermentation malolactique et avant mise en bouteille.
- So2 total à 30mg/l.
- Vendange: 16/09/2023 Mise: 26/11/2025
- Servir à une température de 18°C .
- Ouverture 1 heure avant dégustation

Vin rouge aux arômes de fruits rouges et noirs mûrs (cerise, mûre, cassis), accompagnés de notes épicées. Matière est souple et généreuse, avec persistance.

13.5%vol

Domaine Balma d'éole

Thomas Baومت 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

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



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