



DOMAINE BALMA D'ÉOLE

Thomas Baumeet, Vigneron



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)

BREVA 2022

Côtes du Rhône

Cépages: Grenache & Carignan 2937 Bouteilles

- Grenache et de Carignan massale de 1946.
- Sol composé d'Argile rouge, cailloutis et petits galets roulets.
- Vendanges manuelles précises, triées en caisse pour limiter l'oxydation.
- Vinification naturelle, les raisins sont 100% égrappées puis mise en cuve par élévation grâce à un tapis. Cuvaion de 14 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.
- Non Filtré
- So2 total inférieure à 30 mg/l.
- Vendange: 22/09/2022 Mise: 18/05/2023
- Servir à une température de 18°C .Ouvrir une demi heure avant la dégustation.

Epices et empyreumatique, structuré, amplitude du grenache, tandis que le Carignan apporte légère vivacité et une belle structure tannique.

13,8%vol



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