



DOMAINE BALMA D'ÉOLE

Thomas Baumet, Vigneron



Domaine Balma d'éole
Thomas Baumet 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)

BOREE 2023

Côtes du rhône Villages Suze-la-Rousse

Cépages: Grenache, Carignan, Syrah

1643 Bouteilles

- Assemblage de Grenache et de Carignan massale de 1946 & de Syrah de 1989.
- Sol composé d'Argile rouge, de galets roulés et de silices de calcaire.
- Ebourgeonnages
- 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. Cuvaision de 20 jours.
- Décuvage manuel sans pompe.
- Levures indigènes sans intrant œnologique.
- Sulfitage après fermentation malolactique et avant mise en bouteille.
- So2 total inférieure à 30 mg/l.
- Vendange: 12/09/2023 Mise: 26/11/2025
- Servir à une température de 16-18°C. Ouvrir une heure avant la dégustation.

Dégustez: Fuit rouge crémeux. Sans aspérité, 14%vol harmonieux et velouté.



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