



Côtes-du-Rhône

SITUATION: vignoble localisé sur les communes de « Violès », « Sablet » et du « Plan de Dieu », sur des terres caillouteuses, argileuses et limoneuses).

CÉPAGES: 60 % Grenache, 30 % Syrah, 10 % Carignan. Moyenne d'âge des vignes : 40 ans.

VIGNOBLE: culture traditionnelle et raisonnée avec travail du sol mécanique. La fumure est d'origine organique.

VINIFICATION: en cuve béton pendant 18 jours. Remontages quotidiens.

ÉLEVAGE: en cuves béton et inox.

PRODUCTION: 8 000 bouteilles.

DÉGUSTATION: jolie robe rouge, reflets violets. Nez très expressif de fruits rouges compotés. La bouche est gourmande, onctueuse et friande avec des notes de petites baies rappelant la framboise. La finale est veloutée avec des tanins soyeux.

DOMAINE BURLE

306, Chemin Saint-Damien - Hameau de la Beaumette
84190 Gigondas - Tél : 04 90 70 94 85
contact@domaineburle.com