



La Muse

VACQUEYRAS

SITUATION: vignoble localisé sur les quartiers « La Muse » et la « Ponche », sur des sols argileux, argilo-calcaires et des terrasses caillouteuses).

CÉPAGES: 75 % Grenache, 25 % Syrah.
Moyenne d'âge des vignes : 35 ans.

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

VINIFICATION: en cuve béton pendant 25 jours.
Remontages quotidiens.

ÉLEVAGE: en cuves béton et inox pendant 12 mois.

PRODUCTION: 8 000 bouteilles.

DÉGUSTATION: robe rubis. Mélange de myrtille, d'épices et de réglisse au nez. La bouche est expressive sur des notes de mûres confiturées. L'ensemble est rond et ample. Bel enrobage des tanins qui sont fins et fondus.

DOMAINE BURLE

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