



**LE CRÊT DE BINE**

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



**TERROIR:**

Cépage: Gamay rouge à jus blanc

Sols: Sableux granitiques

Age des vignes: 50 ans

Rendement: 20 hl/hectare

Densité de plantation: 6500 pieds/hectare

Altitude: 410 m

Climat de l'année: gelées printanières tardives suivies par un été pluvieux. Année culturale difficile avec une jolie finale en septembre/octobre.

**VINIFICATION:**

Vendanges: manuelles

Levures: Indigènes

Fermentations: semi-carboniques, 15 jours, égrappage 40%

Températures: entre 21° et 23°

Filtration: à définir

# LA CUVÉE D ANTONIN 2021

## BEAUJOLAIS ROUGE AOP



**DEGUSTATION:**

Cette cuvée de printemps est fruitée et charnue. Ses tanins soyeux, sa robe couleur cerise soutenue, ses arômes de petits fruits compotés et sa finale épicée accompagneront les moments de convivialité avec et élégance. Température de service: 17/20°C Potentiel de garde: 3-5 ans

**ANALYSES:**

SO2 total: moins de 20 mg/l

Degré: 12,16

Sucre résiduel: INF LQ

PH: 3,5

AT: 2,78

Famille SUBRIN scea  
415 Chemin du Martin – 69490 SARCEY  
Tel Florence 07 71 86 08 24/Geoffroy 06 80 26 08 87  
[www.vin-bio-cret-de-bine.fr](http://www.vin-bio-cret-de-bine.fr)  
contact@vin-bio-cret-de-bine.fr