



LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



TERROIR:

Cépage: Gamay rouge à jus blanc

Sols: Sableux granitiques

Age des vignes: 45 ans

Rendement: 35 hl/hectare

Densité de plantation: 7500 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

Températures: entre 20° et 23°

Fermentations: 11 jours, carbonique en grappe entière

Elevage: 6 mois en cuve inox sur lies fines

Filtration: non

BIO'ADDICT 2021

BEAUJOLAIS ROUGE AOP



DEGUSTATION:

Cette cuvée de printemps est fruitée et gourmande. Sa robe couleur cerise soutenues, ses arômes de petits fruits rouges et sa finale légèrement kirschée accompagneront les moments de convivialité avec élégance.
Température de service: 17/20°C
Potentiel de garde: 2-3 ans

ANALYSES:

SO2 total: 24g

Degré: 11,94

AT: 3,26

PH: 3,51

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
contact@vin-bio-cret-de-bine.fr