



LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



TERROIR:

Cépage: Gamay rouge à jus blanc

Sols: Sableux granitiques

Age des vignes: 10 ans

Rendement: 40 hl/hectare

Densité de plantation: 6500 pieds/hectare

Altitude: 410 m

Climat de l'année: Après un superbe démarrage, ce millésime est impacté par la sécheresse brutale de l'été. L'ensoleillement, le vent, les hautes températures ont poussés nos vignes à se défendre, les raisins peu juteux ont donc de belles concentrations en sucres.

VINIFICATION:

Vendanges: manuelles

Levures: Indigènes

Fermentations: carboniques, 7 jours

Températures: entre 21° et 25°

Filtration: Légère (Kieselgur)

PREMIERE CUVÉE 2022

BEAUJOLAIS NOUVEAU ROUGE AOP



DEGUSTATION (provisoire):

Couleur cerise soutenue . Nez fruité et rond en bouche, un nouveau solaire et gourmand.

ANALYSES (provisoire):

SO2 total: 40 mg/l

Degré: 12,5

Sucre résiduel: inf. L.

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