



**LE CRÊT DE BINE**

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



**TERROIR:**

Cépage: Gamay rouge à jus blanc

Sols: Sableux granitiques

Age des vignes: 70 ans

Rendement: 35 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: exogènes bio

Températures: entre 21° et 25°

Elevage: 4 mois en cuve inox sur lies fines

Filtration: oui

Collage: non

# BRUME MATINALE 2021

## BEAUJOLAIS ROSE AOP



**DEGUSTATION:**

Ce rosé de caractère est issue de notre plus vieille parcelle. Sa belle robe, sa fraîcheur et son fruité délicat accompagneront les moments de convivialité avec élégance.

Température de service: 10/12°C

Potentiel de garde: 2 ans

**ANALYSES:**

SO2 total: 38 mg

Degré: 12,38

AT: 3,91

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