



LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



TERROIR:

Cépage: Gamay rouge à jus blanc

Sols: Sableux granitiques

Age des vignes: 70 ans

Rendement: 25 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 et les fortes températures fin Aout et début septembre.

Millésime à belles concentrations en sucres.

VINIFICATION:

Vendanges: manuelles

Levures: exogènes bio

Températures de vinifications: entre 21° et 25°

Elevage: 7 mois en cuve inox sur lies fines

Filtration: oui sur Kieselgur

Collage: non

BRUME MATINALE 2023

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: 66 mg

Degré: 13,19

AT: 3,61

PH: 3,54

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