



LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



TERROIR:

Cépage: Chardonnay

Sols: Sableux granitiques

Age des vignes: 10 à 30 ans

Rendement: 60 hl/hectare

Densité de plantation: 5500 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 21° et 25°

Élevage: 4 mois en cuve inox sur lies fines

Filtration: non

Collage: Oui, argile

Batonnage: non

LE CHARDONNERET 2021 BEAUJOLAIS BLANC AOP



DEGUSTATION:

Cette cuvée de printemps est florale et offre une belle minéralité. Ses arômes de fleurs blanches et son attaque franche en bouche accompagneront avec fraîcheur et élégance les apéritifs les moments de convivialité.
Température de service: 10/12°C
Potentiel de garde: 2 ans

ANALYSES:

SO2 total: 36mg

Degré: 12,30

AT 4,14

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