



LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



TERROIR:

Cépage: Gamay rouge à jus blanc

Sols: Sableux granitiques

Age des vignes: 65 à 70 ans

Rendement: 20 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: Indigènes

Fermentations: semi-carboniques, 18 jours, égrappage 60%

Températures: entre 21° et 23°

Filtration: aucune

LA CUVÉE DE FRANCOIS 2021

BEAUJOLAIS ROUGE AOP



DEGUSTATION:

Cette cuvée reflète tout en élégance et délicatesse son terroir. Ses arômes de petits fruits rouges frais, sa bouche délicatement épicée et sa finale kirschée accompagneront avec raffinement vos repas de fêtes.

Température de service: 17/20°C

Potentiel de garde: 3-5 ans

ANALYSES:

SO2 total: 37 mg/l

Degré: 12,47

Sucre résiduel: INF LQ

PH: 3,45

AT: 2,97

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