



**LE CRÊT DE BINE**

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



**TERROIR:**

Cépage: Gamay rouge à jus blanc

Sols: basaltique argileux

Age des vignes: 50 ans

Rendement: 30 hl/hectare

Densité de plantation: 6500 pieds/hectare

Altitude: 410 m

Climat de l'année 2022: 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

# NATMAX FURY JO PETNAT ROSE



**DEGUSTATION:**

Robe légère, bulles éclatantes. Un nez de fruit rouge, beaucoup de fraîcheur

Température de service: 10/12°C

Potentiel de garde: 2 ans

**ANALYSES:**

SO2 total: quantité non détectable

Degré: 12

8 g de sucre résiduel

PH: 3,25

AT: 3,48

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