LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —

VARIATION 2022

BEAUJOLAIS ROUGE AOP

TERROIR:
Cépage: Gamay rouge à jus blanc
Sols: Sableux granitiques
Age des vignes: 45 ans
Rendement: 28 hl/hectare
Densité de plantation: 7500 pieds/hectare
Altitude: 410 m
Climat de l'année: 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 ont de belles concentrations.

VINIFICATION:
Vendanges: manuelles
Levures: Indigènes
Températures: entre 20° et 23°
Fermentations: 15 jours, semi-carbonique en grappe entière
Elevage: 6 mois en cuve inox sur lies fines
Filtration: oui

DEGUSTATION:
Cette cuvée de printemps est fruitée et gourmande. Sa robe couleur cerise soutenues, ses arômes de fruits rouges, sa belle tension et fraicheur accompagneront les moments de convivialité avec gourmandise.
Température de service: 17/20°C
Potentiel de garde: 2-3 ans

ANALYSES:
SO2 total: 29 mg/L
Degré: 12,56
AT: 4,04
PH: 3,60

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