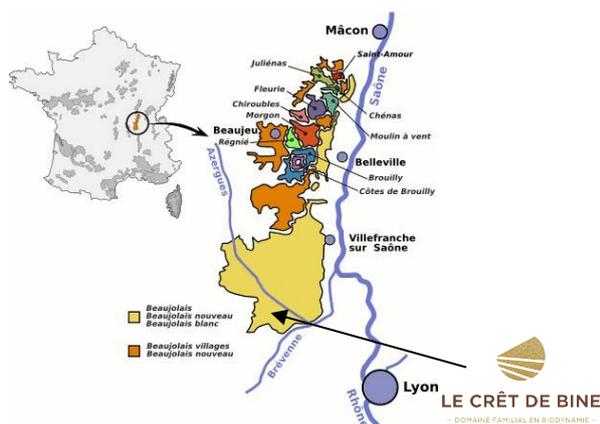




# LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



**Planté à flanc de coteau culminant à 400 mètres d'altitude d'où le nom de « Crêt », le Domaine se situe à l'entrée Sud de l'aire Beaujolaise, appellation régionale.**

Crêt de Bine – Famille SUBRIN scea- Chemin du Martin - 69490 Sarcey

Tél. Florence 07 71 86 08 24 – Geoffroy 06 80 26 08 87

Mail : [contact@vin-bio-cret-de-bine.fr](mailto:contact@vin-bio-cret-de-bine.fr) Site : [www.vin-bio-cret-de-bine.fr](http://www.vin-bio-cret-de-bine.fr)

## Notre démarche

A l'automne 2008, Marie-Thérèse et François SUBRIN décident d'un changement radical : le passage en culture bio et en biodynamie. **Sur une surface de vigne volontairement limitée à 8 hectares de Gamay et quelques ares de Chardonnay, ils se consacrent à l'élaboration de vins de garde (5 ans) qui expriment toute la minéralité de leur terroir granitique.** Après 3 années de conversion, le millésime 2012 est **certifié Vin Biologique**. En 2013, nouvelle étape, le Domaine est **certifié DEMETER**, reconnaissance de 5 années de travail passionné en biodynamie. En 2017, leur fille Florence arrive pour reprendre le flambeau, rejointe début 2019 par leur neveu Geoffroy.





## LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —

### Notre méthode de vinification en quelques mots

- Vendange entièrement manuelle avec triage
- Vinification traditionnelle beaujolaise (semi-carbonique) et à basse température
- Macération longue (8 à 17 jours), non chaptalisée, non sulfitée
- Mise en bouteille en fin d'hiver après une légère filtration sur « terres » (SO2 total 15 à 70 mg/l, catégorie « vin naturel »)

### Nos cuvées, fiches techniques des millésimes disponibles sur demande

|   |       |   |   |
|---|-------|---|---|
| La cuvée de François<br>0,75L et<br>1,5L        | Rouge | Cette cuvée « vieilles vignes » (parcelles de plus de 55 ans) élevée en fût a fermenté doucement à basse température est la cuvée la plus expressive et élégante du domaine                                 |   |
| La cuvée de Florence<br>0,75L                   | Blanc | Perle rare de notre vignoble du Beaujolais, le Chardonnay offre avec cette cuvée de beaux arômes de fruits frais et de fleurs blanches. Elevée en pièces bourguignonnes et en cuve inox, selon le millésime |  |
| La première cuvée – Beaujolais nouveau<br>0,75L | Rouge | Le premier né du millésime – du fruit croquant, de la convivialité et de la légèreté  |  |

|   |              |  |   |
|---|--------------|--|---|
| <p>La cuvée<br/>Terroir du<br/>Martin<br/>0,75L</p> | <p>Rouge</p> | <p>Cette cuvée arrive en sortie d'hiver. Tout en fruit et fraîcheur. Parcelle âgée entre 15 et 30 ans.</p>   |    |
| <p>La cuvée<br/>d'Antonin<br/>0,75L</p>             | <p>Rouge</p> | <p>Cette cuvée « vieilles vignes » (parcelle de plus de 40 ans) est élevée en email ou inox, voire bois selon les millésimes. Très typée « terroir » ou « nature ».</p>  |   |
| <p>La cuvée<br/>Bio'Addict<br/>0,75L</p>            | <p>Rouge</p> | <p>Cette cuvée spéciale disponible selon les millésimes est habituellement issue d'un assemblage de nos plus vieilles parcelles et d'une parcelle de 15 ans. Elevées en inox ou cuve émaillée, un réveil papilles gourmand et fruité</p> |  |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <p>La cuvée<br/>Méthode<br/>traditionnelle<br/>0,75L</p> | <p>Pétillant<br/>rosé</p>              | <p>Cuvée vinifiée<br/>en méthode<br/>traditionnelle,<br/>fruitée et fraîche</p> |   |
| <p>La cuvée<br/>Su'brin de<br/>bulles<br/>0,75L</p>      | <p>Pétillant<br/>rosé<br/>(petnat)</p> | <p>Cuvée vinifiée<br/>en méthode<br/>ancestrale,<br/>fruitée et fraîche</p>     |  |

Pour plus d'information, contacter Florence ou Geoffroy SUBRIN à [contact@vin-bio-cret-de-bine.fr](mailto:contact@vin-bio-cret-de-bine.fr)

