



## LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



### TERROIR:

Cépage: Gamay rouge à jus blanc

Sols: Sableux granitiques

Age des vignes: 65 to 74 ans

Rendement: 22 hl/hectare

Densité de plantation: 6500 pieds/hectare

Altitude: 410 m

Climat de l'année: Après un superbe démarrage, ce millésime est impacté par la sécheresse et les fortes températures fin Aout et début septembre.

Millésime à belles concentrations en sucres.

### VINIFICATION:

Vendanges: manuelles

Levures: Indigènes

Fermentations: égrappée, 27 jours

Elevage: 11 mois en foudre de 36hl

Températures: entre 21° et 23°

Filtration: oui, Kieselgur

# LA CUVÉE DE FRANÇOIS 2023 BEAUJOLAIS ROUGE AOP



### DEGUSTATION:

Cette cuvée de garde propose un fruité concentré, des tanins souples et une belle amplitude en bouche. Ses arômes de fruits compotés et sa finale épicée accompagneront les moments de convivialité avec et élégance.

Température de service: 17/20°C

Potentiel de garde: 4-6 ans

### ANALYSES:

SO2 total: 24 mg/l

Degré: 14,18

Sucre résiduel: inf L.D

PH: 3,48

AT: 3,58

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