



**LE CRÊT DE BINE**

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —

## LA CUVÉE DE FRANCOIS 2020 BEAUJOLAIS ROUGE AOP



### TERROIR:

Cépage: Gamay rouge à jus blanc

Sols: Sableux granitiques

Age des vignes: 65 à 70 ans

Rendement: 30 hl/hectare

Densité de plantation: 6500 pieds/hectare

Altitude: 410 m

Climat de l'année: joli printemps, été très chaud e  
sec.

Autre mention: cuvée pierres dorées

### VINIFICATION:

Vendanges: manuelles

Levures: Indigènes

Températures: inférieures à 22°

Fermentations: 18 jours, semi-carbonique, 70%  
égrappage

Elevage: 10 mois en foudre de 36hl sur lies fines

Filtration: non



### DEGUSTATION:

Cette cuvée de garde est élégante et gourmande. Sa robe brillante couleur cerise est soutenue, ses arômes de petits fruits rouges délicatement kirchés et ses tanins sont souples, idéal pour un repas festif et/ou gastronomique .

Température de service: 17/20°C

Potentiel de garde: 4-5 ans

### ANALYSES:

SO2 total: 40 mg

Degré: 12,27

AT: 3,63

PH: 3,38

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