



**LE CRÊT DE BINE**

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



**TERROIR:**

Cépage: Gamay rouge à jus blanc

Sols: Sableux granitiques

Age des vignes: 47 ans

Rendement: 21 hl/hectare

Densité de plantation: 7500 pieds/hectare

Altitude: 410 m

Climat de l'année: Année pluvieuse et fraîche, créant de fortes pressions au niveau des maladies (type mildiou). En résulte une petite récolte, mais mure et qualitative.

**VINIFICATION:**

Vendanges: manuelles

Levures: Indigènes

Températures: entre 20° et 23°

Fermentations: 13 jours, carbonique en grappe entière

Elevage: 9 mois en cuve inox sur lies fines

Filtration: oui, Kieselgur

# BIO'ADDICT 2024

## BEAUJOLAIS ROUGE AOP



**DEGUSTATION:**

Cette cuvée de printemps est fruitée, légère et fraîche. Sa robe couleur cerise, ses arômes de fruits rouges, sa belle tension et fraîcheur accompagneront les moments de convivialité avec gourmandise.

Température de service: 17/20°C

Potentiel de garde: 3-4 ans

**ANALYSES:**

SO2 total: 35mg/L

Degré: 11,66

AT: 3,60

PH: 3,46

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