



**LE CRÊT DE BINE**

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



**TERROIR:**

Cépage: Chardonnay

Sols: Sableux granitiques

Age des vignes: 10 à 30 ans

Rendement: 60 hl/hectare

Densité de plantation: 6500 pieds/hectare

Altitude: 410 m

Climat de l'année: joli printemps, belles pluies, été marqué par une rude sécheresse. Petites pluies mi-

Août bienvenues pour soulager les vignes et

permettre aux raisins de murir à point

Autre mention: cuvée pierres dorées

**VINIFICATION:**

Vendanges: manuelles

Levures: Indigènes

Températures: entre 21° et 25°

Elevage: 6 mois en fûts de chêne (228L) sur lies fines

Filtration: légère sur Kieselgur

Collage: Oui, argile

Batonnage: oui

# LA CUVÉE DE FLORENCE 2020

## BEAUJOLAIS BLANC AOP



**DEGUSTATION:**

Ce Chardonnay de gastronomie est bien équilibré. Ses arômes délicats de fruits à chair blanche très murs, floral en fin de bouche accompagneront vos repas avec élégance.

Température de service: 10/12°C

Potentiel de garde: 2-3 ans

**ANALYSES:**

SO2 total: 40mg

Degré: 12,5

AT: 3,19

PH: 3,36

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