



LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



TERROIR:

Cépage: Gamay rouge à jus blanc

Sols: Sableux granitiques

Age des vignes: 50 ans

Rendement: 40 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°

Méthode ancestrale

SU'BRIN DE BULLES PETNAT ROSE



DEGUSTATION:

Robe légère, bulles éclatantes. Un nez de fruit rouge frais tels la framboise, la groseille, beaucoup de fraîcheur

Température de service: 10/12°C

Potentiel de garde: 2 ans

ANALYSES:

SO2 total: 50 mg

Degré: 8

35g de sucre résiduel

AT:

PH:

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

contact@vin-bio-cret-de-bine.fr