



LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



TERROIR:

Cépage: Gamay rouge à jus blanc

Sols: Sableux granitiques

Age des vignes: 25 à 35 ans

Rendement: 28 hl/hectare

Densité de plantation: 5800 pieds/hectare

Altitude: 410 m

Climat de l'année: Après un superbe démarrage, ce millésime est impacté par la sécheresse brutale de l'été. L'ensoleillement, le vent, les hautes températures ont poussés nos vignes à se défendre, les raisins ont de belles concentrations.

VINIFICATION:

Vendanges: manuelles

Levures: Indigènes

Températures: entre 15° et 20°

Fermentations: 10 jours, carbonique en grappe entière

Elevage: 7 mois en cuve inox sur lies fines

Filtration: oui

LE TERROIR DU MARTIN 2022

BEAUJOLAIS ROUGE AOP



DEGUSTATION:

Cette cuvée de printemps est fruitée et gourmande. Sa robe couleur cerise, ses arômes de petits fruits rouges, sa belle attaque en bouche accompagneront les moments de convivialité avec fraîcheur.
Température de service: 15/17°C
Potentiel de garde: 2-3 ans

ANALYSES:

SO2 total: 52 mg/L

Degré: 12,38

AT: 3,90

PH: 3,57

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