



# LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



## TERROIR:

Cépage: Chardonnay

Sols: Sableux granitiques

Age des vignes: 3 à 10 ans

Rendement: 40 hl/hectare

Densité de plantation: 5500 pieds/hectare

Altitude: 410 m

Climat de l'année : Après un superbe démarrage, ce millésime est impacté par la sécheresse et les fortes températures fin Aout et début septembre.

Millésime à belles concentrations en sucres.

## VINIFICATION:

Vendanges: manuelles

Levures: Indigènes

Températures: entre 21° et 25°

Eleveage: 7 mois en cuve inox sur lies fines

Filtration: légère sur Kieselgur

Collage: Oui, argile

Batonnage: non

# LE CHARDONNERET 2023 BEAUJOLAIS BLANC AOP



## DEGUSTATION:

Cette cuvée de printemps est florale et offre une belle minéralité. Ses arômes de fleurs blanches et son attaque franche en bouche accompagneront avec fraîcheur et élégance les apéritifs les moments de convivialité.

Température de service: 10/12°C

Potentiel de garde: 2 ans

## ANALYSES:

SO2 total: 69 mg

Degré: 12

AT: 3,14

PH: 3,53

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