



LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



TERROIR:

Cépage: Chardonnay

Sols: Sableux granitiques

Age des vignes: 20 à 45 ans

Rendement: 40 hl/hectare

Densité de plantation: 6500 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 18° et 20°

Elevage: 7 mois en fûts de chêne (228L) sur lies fines

Filtration: légère sur Kieselgur

Collage: Oui, argile

Batonnage: oui

LA CUVÉE DE FLORENCE 2023

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: 58 mg/l

Degré: 12,83

AT: 3,18

PH: 3,52

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