



LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



TERROIR:

Cépage: Gamay rouge à jus blanc

Sols: basaltique argileux

Age des vignes: 25 ans

Rendement: 25 hl/hectare

Densité de plantation: 6500 pieds/hectare

Altitude: 400 m

Climat de l'année 2023: 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

NATMAX FURY JO PETNAT ROSE



DEGUSTATION:

Bulles éclatantes. Un nez de fruit rouge, beaucoup de fraîcheur et de gourmandise

Température de service: 10/12°C

Potentiel de garde: 2 ans

ANALYSES:

SO2 total: 16mg/L

Degré: 12,7

10 g de sucre résiduel

PH: 3,36

AT: 3,86

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