



LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



TERROIR:

Cépage: Chardonnay

Sols: Sableux granitiques

Age des vignes: 10 ans

Rendement: 15 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 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 21° et 25°

Elevage: 4 mois en cuve inox sur lies fines

Filtration: légère sur Kieselgur

Collage: Oui, argile

Batonnage: non

CUVEE L'OR TARDIVE 2022

BEAUJOLAIS BLANC AOP



DEGUSTATION:

Cette cuvée de vendanges tardives (vendanges fin octobre) est gourmande, avec une aromatique de fruits exotiques légère et un coté « miel ».

Température de service: 10/12°C

Potentiel de garde: 2 ans

ANALYSES:

SO2 total: 100

Degré: 12,7

AT: 3,46

PH: 3,26

Sucre: 18 grammes

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