



LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —

LES AMPHORES DE MANTIGNY 2022

BEAUJOLAIS ROUGE AOP

TERROIR:

Cépage: Gamay rouge à jus blanc

Sols: argiles et basalte

Age des vignes: 68 ans

Rendement: 25 hl/hectare

Densité de plantation: 6500 pieds/hectare

Altitude: 350 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

Fermentations: semi-carboniques en grappes entières, 18 jours

Elevage: 11 mois en amphores en grès de 6hl

Températures: entre 21° et 23°

Filtration: oui

DEGUSTATION:

Cette cuvée de garde propose un fruité concentré, des tanins frais et une belle amplitude en bouche. Ses arômes de fruits rouge type cassis et sa finale fumée accompagneront les moments de gastronomie avec et élégance. Température de service: 17/20°C Potentiel de garde: 5-7 ans

ANALYSES:

SO2 total: 35 mg/l

Degré: 13,06

Sucre résiduel: 0,66

PH: 3,53

AT: 3,97

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