



LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



TERROIR:

Cépage: Gamay rouge à jus blanc

Sols: Sableux granitiques

Age des vignes: 55 ans

Rendement: 20 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 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, 15 jours

Eleveage: 4 mois en foudre de 32hl puis 3 mois en cuve inox

Températures: entre 21° et 23°

Filtration: oui

LA CUVÉE ANTONIN 2022 BEAUJOLAIS ROUGE AOP



DEGUSTATION:

Cette cuvée de garde propose un fruité concentré et une belle fraîcheur. Ses arômes de fruits murs et sa finale épicée accompagneront les moments de convivialité avec et élégance.
Température de service: 17/20°C
Potentiel de garde: 3-5 ans

ANALYSES:

SO2 total: 53 mg/l

Degré: 12,48

Sucre résiduel: 0,61

PH: 3,54

AT: 3,95

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