



LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



TERROIR:

Cépage: Gamay rouge à jus blanc

Sols: Sableux granitiques

Age des vignes: 25 à 35 ans

Rendement: 25 hl/hectare

Densité de plantation: 5800 pieds/hectare

Altitude: 410 m

Climat de l'année: gelées printanières tardives suivies par un été pluvieux. Année culturale difficile avec une jolie finale en septembre/octobre.

VINIFICATION:

Vendanges: manuelles

Levures: Indigènes

Températures: entre 15° et 20°

Fermentations: 10 jours, carbonique en grappe entière

Elevage: 5 mois en cuve inox sur lies fines

Filtration: non

LE TERROIR DU MARTIN 2021

BEAUJOLAIS ROUGE AOP



DEGUSTATION:

Cette cuvée de printemps est fruitée, légère et délicate. Sa robe couleur cerise, ses arômes de petits fruits rouges, sa belle attaque en bouche accompagneront les moments de convivialité avec fraîcheur et élégance.

Température de service: 17/20°C

Potentiel de garde: 2-3 ans

ANALYSES:

SO2 total: 40mg

Degré: environ 12

AT: 3,11

PH:3,55

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