

**BEAUJOLAIS****Beaujolais****Beaujolais Supérieur****Beaujolais Villages****Domaine du Crêt de Bine**

SCEA Subrin et Associés

Chemin du Martin

69490 Sarcey

Tél. 04 74 26 86 50 / 06 85 67 43 44

@ : [contact@vin-bio-cret-de-bine.fr](mailto:contact@vin-bio-cret-de-bine.fr)Site : [www.vin-bio-cret-de-bine.fr](http://www.vin-bio-cret-de-bine.fr)

Coordonnées géographiques (GPS) : Longitude : 45,88962357, latitude : 4.54202056

Production : AOP Beaujolais rouge, rosé, blanc.

Commercialisation : à la propriété sur rendez-vous, vente directe aux magasins, par correspondance.

Principales ventes à l'export : USA, Japon.

Présent aux salons et foires de : La Rochelle (17), Vannes (56), Guichen (35), Tours (37), Gorcy (54), Metz (57)...

Méthode : Biologique et Biodynamique depuis 2009, (certifications Demeter et Ecocert).

Vendanges manuelles et levures indigènes.

Vignoble : 6,45 ha.

Eco-œnotourisme : Balades accompagnées pour petits groupes dans les vignes. Gîte rural sur le domaine.

*Dégustation :*♥♥♥♥ **Beaujolais, « La cuvée de François », 2016.** Cépage(s) : Gamay.

SO2 à la mise en bouteille (en mg/l) : nc.

Vue : Rubis lumineux.

Nez : Un nez joliment fruité, séduisant et gourmand, avec des notes

d'épices et de cuir.

Bouche : Franc et souple en attaque en bouche sur ses arômes, offrant une douce rondeur fruitée et confiturée. Belle et élégante persistance de cuir et d'épices.

Synthèse : Un vin très intéressant, structuré et complexe, à servir avec une viande rosée. Garde raisonnable, carafier aujourd'hui une heure avant de servir.

♥♥♥ **Beaujolais, « La cuvée d'Antonin »**, 2017. Cépage(s) : Gamay.

SO<sub>2</sub> à la mise en bouteille (en mg/l) : nc.

Vue : Grenat limpide et brillant.

Nez : Expressif et bien présent, gourmand et fruité, de framboise et de fraise.

Bouche : Souple en bouche, il s'arrondit sur ses arômes fruités et confits, offrant une belle persistance aux notes de violette. Un très agréable vin de repas de jardin

Synthèse : Un vin plaisant et séduisant dans sa simplicité fruitée, prêt à boire, le servir légèrement frais pour en profiter pleinement.