

SARL FAMILLE DUTRAIVE

Jean-Louis, Ophélie, Justin et Lucas DUTRAIVE

Cuvée CAP Ô SUD

Cette cuvée de **Vin de France Rouge** est une cuvée de Cinsault-Gamay en partenariat avec Magali du **Domaine des deux Ânes**.

Les raisins de Cinsault proviennent d'une jeune vigne du **Domaine des deux Ânes** situé dans les Corbières.

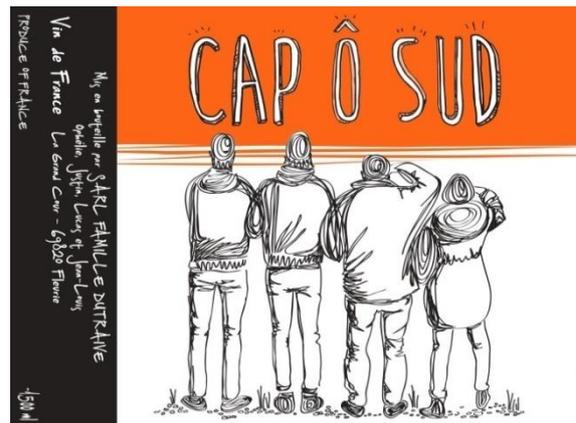
Les raisins de Gamay proviennent du **Domaine Obora** sur des vignes d'une quarantaine d'année de la parcelle de **Chénas Papolet**.

Les raisins deux cépages ont été vinifiés ensemble, dans une même cuve en « mille-feuille », c'est-à-dire en alternant les couches de Cinsault et de Gamay. La fermentation a été conduite en macération carbonique, sans intrant œnologique. Les vins ont ensuite été élevés 6 mois en cuve.

Vendangée et vinifiée par nos soins, cette cuvée a été élaborée selon les méthodes habituellement employées :

- Vendange manuelle en caisses percées de 20 kg
- Encuvage de la vendange à froid (7-8°C environ)
- Macération carbonique
- Levures indigènes
- Pas de SO₂ en vinification et en élevage
- Non collé, non filtré
- Pas ou peu (10 mg/l) de SO₂ à l'assemblage

La SARL Famille Dutraive a été créé en 2016 suite aux intempéries de grêles subies sur le domaine de la Grand'Cour. Les raisins, sélectionnés par nos soins, sont issus de parcelles cultivées dans l'esprit de l'agriculture biologique, certifiées ou non. Les vins sont élaborés selon la même philosophie que celle du domaine en privilégiant la vinification parcellaire, sans intrant œnologique.



SARL Famille DUTRAIVE
La Grand'Cour
69820 Fleurie
Tél: +33 (0)4 74 69 81 16
E-mail: sarlfamilledutraive@orange.fr