



SARL FAMILLE DUTRAIVE

Jean-Louis, Ophélie, Justin et Lucas DUTRAIVE

Cuvée CHIROUBLES

Cette cuvée de **Chiroubles** est issue de d'une seule et même parcelle située sur le lieu-dit « **Poulet** ». Aux sols peu profonds sur roche mère granitique ce dernier confère à cette cuvée une fraîcheur typique du cru Chiroubles.

Le lieu-dit « **Poulet** » se situe juste sous le village de Chiroubles à environ 300 m d'altitude. Les jeunes vignes, une dizaine d'années, ont toujours été cultivées en l'agriculture biologique. La parcelle située en haut de coteau est exposée sud-est.

Les raisins ont été vinifiés en cuve béton puis les vins ont été élevés à 100% en cuve durant 7 mois.

Cette cuvée est sans soufre ajouté.

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 créée 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