



SARL FAMILLE DUTRAIVE

Jean-Louis, Ophélie, Justin et Lucas DUTRAIVE

Cuvée FLEURIE « La Tonne »

Cette cuvée de **Fleurie** est issue de deux parcelles en coteaux présentes sur un même terroir. Au sol peu profond sur roche-mère granitique, « **La Tonne** » se situe sur les hauteurs du cru Fleurie.

« **La Tonne** » culmine à environ 400 m d'altitude au nord de l'appellation Fleurie. Le vignoble est cultivé en agriculture raisonnée. Aucun insecticide n'est employé et seuls le cuivre et le soufre sont utilisés pour lutter contre les maladies de la vigne. Les vignes, âgées d'une cinquantaine d'année sur la première parcelle, sont exposées plein sud. La deuxième parcelle, plantée de vieilles vignes de 100 ans, est orientée sud-est.



Les raisins ont été vinifiés en cuve béton puis les vins ont été élevés à 100% en cuve béton pendant 6 mois.

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