

SARL FAMILLE DUTRAIVE

Jean-Louis, Ophélie, Justin et Lucas DUTRAIVE

Cuvée CHIROUBLES

Cette cuvée de **Chiroubles** est issue d'une seule et même parcelle située sur le lieu-dit « **La Grosse Pierre** ». Les sols peu profonds sur roche mère granitique en haut de parcelle et argileuse en bas confèrent à cette cuvée une fraîcheur typique du cru Chiroubles.

Le lieu-dit « **La Grosse Pierre** » se situe juste sous le village de Chiroubles à environ 300 m d'altitude. Les vignes, d'une cinquantaine d'années, sont en conversion vers l'agriculture biologique. La parcelle située à mi-coteau est exposée nord-est.

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

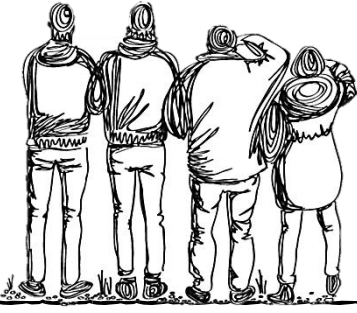


Vendangée et vinifiée par nos soins, cette cuvée a été élaborée selon les méthodes habituellement employées :

- 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



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 en demi-muid et fût durant 7 mois.

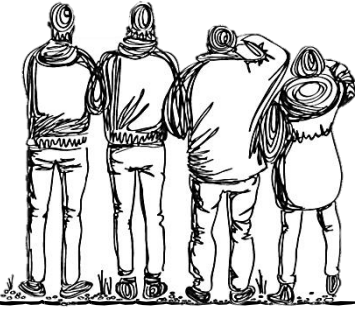


Vendangée et vinifiée par nos soins, cette cuvée a été élaborée selon les méthodes habituellement employées :

- 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



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 « **Javernand** ». Aux sols peu profonds sur roche mère granitique ce dernier confère à cette cuvée une fraîcheur typique du cru Chiroubles.

Le lieu-dit « **Javernand** » se situe sur les hauteurs du village de Chiroubles à 430 m d'altitude. Située en coteau et exposée au sud, la parcelle est composée de jeunes vignes d'une dizaine d'années et de vieilles vignes de 80 ans.

Les raisins ont été vinifiés en cuve béton puis les vins ont été élevés en demi-muid et fût durant 6 mois.

Raisins cultivés par la Famille Morin

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
156 route de la Grand'Cour
69820 Fleurie
Tél: +33 (0)6 31 51 15 72
E-mail: contact@familledutraive.fr