

DOMAINE DE LA GRAND'COUR

Jean-Louis DUTRAIVE  Propriétaire-Récoltant

Cuvée FLEURIE « Domaine de la Grand'Cour » Champ*gne

Cette cuvée de **Fleurie** est issue de notre terroir « **Champ*gne** » situé au sud de l'appellation Fleurie. Grande d'1,5 hectare, la parcelle est composée de très vieilles vignes âgées de 70 ans et de vignes d'une quarantaine d'années. Au sol sableux peu profond sur granite altéré le lieu-dit « **Champ*gne** » est orienté sud-est et culmine à 260 m d'altitude. Les rendements obtenus sur le millésime 2021 sont de 11 hL/ha.

Les raisins ont été vinifiés en cuve béton puis les vins ont été élevés en fût de chêne durant 7 mois.



En culture traditionnelle, sans engrais chimique ni désherbant, nos vins sont avant tout des vins de terroir qui laissent s'exprimer la terre et le travail du vigneron.

- 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 à l'élevage
- Non collé, non filtré
- Pas ou peu (10 mg/l) de SO₂ à l'assemblage

Propriété familiale de 11,5 hectares appartenant à la famille DUTRAIVE, le Domaine de la Grand'Cour produit des vins issus du cépage Gamay sur 2 appellations : les crus **FLEURIE** (9,8 hectares) et **BROUILLY** (1,7 hectare). Les vignes cultivées en agriculture biologique sont certifiées depuis 2009.

EARL Jean-Louis DUTRAIVE
« Domaine de la Grand'Cour »
156 route de la Grand'Cour
69820 Fleurie

Tél: +33 (0)4 74 69 81 16

E-mail: jlouis.dutraive@orange.fr ~ Site: <https://domainedelagrandcour.fr/>

DOMAINE DE LA GRAND'COUR

Ophélie DUTRAIVE  Propriétaire-Récoltant

Cuvée FLEURIE « Domaine de la Grand'Cour » Champ*gne

Cette cuvée de **Fleurie** est issue de notre terroir « **Champ*gne** » situé au sud de l'appellation Fleurie. Grande d'1,5 hectare, la parcelle est composée de très vieilles vignes âgées de 70 ans et de vignes d'une quarantaine d'années. Au sol sableux peu profond sur granite altéré le lieu-dit « **Champ*gne** » est orienté sud-est et culmine à 260 m d'altitude. Les rendements obtenus sur le millésime 2021 sont de 20 hL/ha.

Les raisins ont été vinifiés en cuve béton puis les vins ont été élevés en fût de chêne durant 7 mois.



En culture traditionnelle, sans engrais chimique ni désherbant, nos vins sont avant tout des vins de terroir qui laissent s'exprimer la terre et le travail du vigneron.

- 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 à l'élevage
- Non collé, non filtré
- Pas ou peu (10 mg/l) de SO₂ à l'assemblage

Propriété familiale de 11,5 hectares appartenant à la famille DUTRAIVE, le Domaine de la Grand'Cour produit des vins issus du cépage Gamay sur 2 appellations : les crus **FLEURIE** (9,8 hectares) et **BROUILLY** (1,7 hectare). Les vignes cultivées en agriculture biologique sont certifiées depuis 2009.

EARL Ophélie DUTRAIVE
« Domaine de la Grand'Cour »
156 route de la Grand'Cour
69820 Fleurie
Tél: +33 (0)6 31 51 15 72

E-mail: contact@familiedutraive.fr ~ Site: <https://domainedelagrandcour.fr/>