

SARL FAMILLE DUTRAIVE

Jean-Louis, Ophélie, Justin et Lucas DUTRAIVE

Cuvée FLEURIE lieu-dit « Les Déduits »

Cette cuvée de **Fleurie** est issue d'une seule et même parcelle. Au terroir granitique sur sol plus ou moins profond, « **Les Déduits** » se situent à l'est de l'appellation Fleurie.

Les vignes exposées sud-est à une altitude de 240 m. Ces dernières, âgées d'environ cinquante ans, sont cultivées et certifiées en agriculture biologique.

Les raisins ont été vinifiés en cuve béton puis les vins ont été élevés en cuve pendant 12 mois.



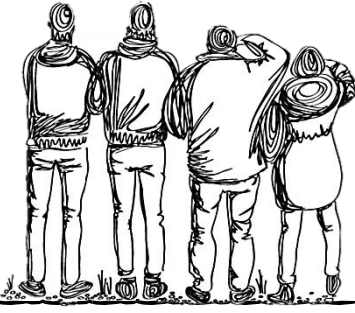
2019
Fleurie
lieu dit
les Déduits
★★★★
Famille Dutraive

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)9 66 87 81 16
E-mail: sarlfamilledutraive@orange.fr



SARL FAMILLE DUTRAIVE

Jean-Louis, Ophélie, Justin et Lucas DUTRAIVE

Cuvée FLEURIE lieu-dit « Les Déduits »

Cette cuvée de **Fleurie** est issue d'une seule et même parcelle. Au terroir granitique sur sol plus ou moins profond, « **Les Déduits** » se situent à l'est de l'appellation Fleurie.

Les vignes exposées sud-est à une altitude de 240 m. Ces dernières, âgées d'environ cinquante ans, sont cultivées et certifiées en agriculture biologique.

Les raisins ont été vinifiés en cuve béton puis les vins ont été élevés en demi-muid et en fût de chêne pendant 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)9 66 87 81 16
E-mail: sarlfamilledutraive@orange.fr