

DOMAINE DE LA GRAND'COUR

Jean-Louis DUTRAIVE  Propriétaire-Récoltant

Cuvée BROUILLY « Domaine de la Grand'Cour » Vieilles Vignes

Cette cuvée de **Brouilly** est issue d'un terroir argilo-calcaire au sol profond situé à l'est de l'appellation Brouilly sur le village de Charentay, au lieu-dit « **Vuril** »,

D'une superficie de 1,7 hectare, la parcelle est composée de vignes vieilles de plus de 60 ans en moyenne. Les vignes exposées plein sud culminent à 230 m d'altitude. Les rendements obtenus sur le millésime 2020 sont de 38 hl/ha.

Les raisins ont été vinifiés en cuve béton puis les vins ont été élevés à en cuve 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@range.fr ~ Site: <https://domainedelagrancour.fr/>

DOMAINE DE LA GRAND'COUR

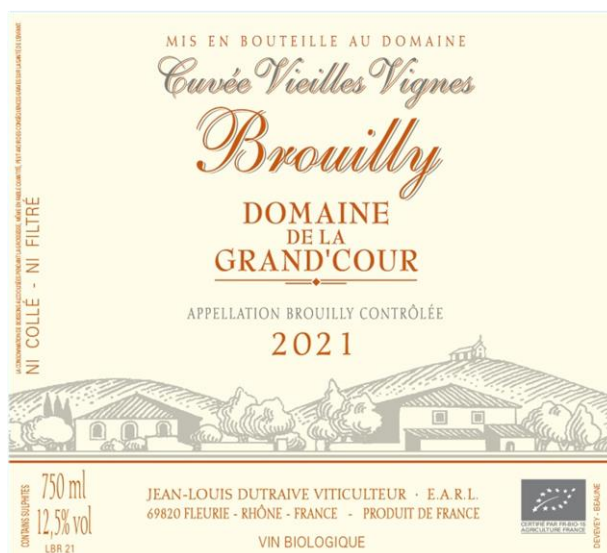
Jean-Louis DUTRAIVE  Propriétaire-Récoltant

Cuvée BROUILLY « Domaine de la Grand'Cour » Vieilles Vignes

Cette cuvée de **Brouilly** est issue d'un terroir argilo-calcaire au sol profond situé à l'est de l'appellation Brouilly sur le village de Charentay, au lieu-dit « **Vuril** »,

D'une superficie de 1,7 hectare, la parcelle est composée de vignes vieilles de plus de 60 ans en moyenne. Les vignes exposées plein sud culminent à 230 m d'altitude. Les rendements obtenus sur le millésime 2021 sont de 15 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@range.fr ~ Site: <https://domainedelagrancour.fr/>

DOMAINE DE LA GRAND' COUR

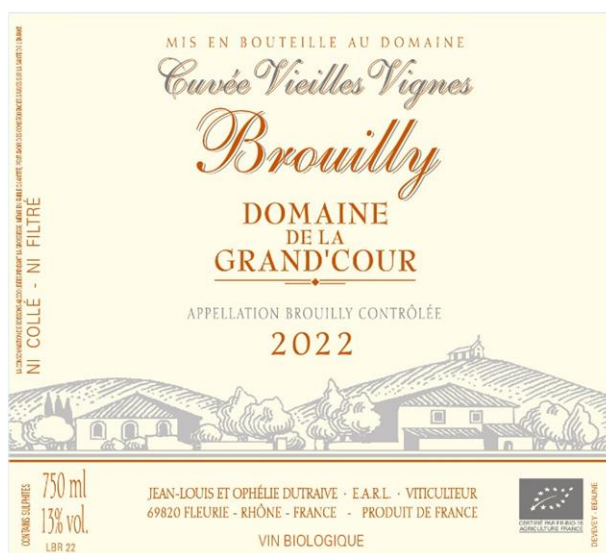
Ophélie DUTRAIVE  Propriétaire-Récoltant

Cuvée BROUILLY « Domaine de la Grand'Cour » Vieilles Vignes

Cette cuvée de **Brouilly** est issue d'un terroir argilo-calcaire au sol profond situé à l'est de l'appellation Brouilly sur le village de Charentay, au lieu-dit « **Vuril** »,

D'une superficie de 1,7 hectare, la parcelle est composée de vignes vieilles de plus de 60 ans en moyenne. Les vignes exposées plein sud culminent à 230 m d'altitude. Les rendements obtenus sur le millésime 2022 sont de 40 hl/ha.

Les raisins ont été vinifiés en cuve béton puis les vins ont été élevés 50% en fût de chêne et 50% en cuve inox 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@familledutraive.fr ~ Site: <https://domainedelagrancour.fr/>