



# DOMAINE JEAN MICHEL STEPHAN

## Côte Rôtie « Vieille Vigne en Coteaux »

**Jean Michel Stephan Vigneron in Tupin et Semons**

### **Terroir :**

1 ha provenant de 10% en côte Brune et 90% en Côte Blonde. Terrasses sur des coteaux de 40°.

~

*1 ha in provenance from 10% in "Côte Brune" and 90 % in "Côte Blonde". Vineyard disposed in terraces and steep slopes up to 40°.*

### **Sols / Soils :**

Vin issu des lieux dits de Verenay (Micashistes – Côte Brune), Les Bercherries (Gneiss) et Côteau de Bassenon (Migmatite Sombre)

~

*The vines are issu from 4 areas, Verenay (Micashistes – Côte Brune), Les Bercherries (Gneiss), Côteau de Bassenon (migmatite sombre)*

### **Cépages / Vine Varieties :**

Old Serrine 90%, Viognier 10%

### **Age :**

La première plantation date de 1896 suivis de 3 campagnes jusqu'en 1975.

~

*The first plantation was in 1896 followed by 3 champagnes up to 1975.*

### **Production :**

25 hl/ha

Viticulture suivant les méthodes biologique, désherbage mécanique, labour, piochage, pas de pesticide ni fongicides.

~

*Viticulture based on Organics methods, manual weeding, no pesticides nor fungicides.*

### **Vinification :**

Mise en chambre froide pendant 24h avant l'éraflage total – vinification traditionnelle. Levures indigènes - Extraction de la matière par remontage et surtout pigeages aux pieds - Clarification naturelle (Pas de filtration ou collage) -Doses très réduites de soufre.

~

*Storing during 24 hours in a cool chamber before total de-stemming – traditional vinification.*

*Punching of the cap by foot and pumping up. Ageing in 2 years old barrels for 24 months.*

*No fining nor filtration. Minimal use of Sulphur.*