



DOMAINE JEAN MICHEL STEPHAN

Côte Rôtie

Jean Michel Stephan Vigneron in Tupin et Semons

Terroir :

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

2 ha in provenance frm 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), Tupin (Gneiss), Les Bercherries (Gneiss) et Côteau de Bassenon (Migmatite Sombre)

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

Cépages / Vine Varieties :

Syrah 90%, Viognier 10%

Age :

L'âge des vignes s'échelonne de 15 à 40 ans.

Vineyards aged of 15 to 40 years old.

Production :

30 hl/ha

Viticulture :

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 partiel - Macération semi-carbonique à froid. Levures indigènes - Extraction de la matière par remontage et pigeages aux pieds - Clarification naturelle (Pas de filtration ou collage) - Doses très réduites de soufre.

Storing during 24 hours in a cool chamber before partial de-stemming – Cold semi carbonic maceration. Punching of the cap and pumping up. Ageing in barrel for 24 months, no new oak. No finning nor filtration. Minimal use of Sulphur.