

# DOMAINE JEAN-MICHEL STEPHAN

## CÔTE RÔTIE « CÔTEAUX DE BASSENON »



### Cépage/ Grappe variety

Syrah (plantée en 1988), Serine (plantée 1989), Vieux Viognier à 20% (plantés en 1902)  
Le vieux Viognier a des rendements très faibles et il ne représente que 10% de l'assemblage final.  
*The Viognier been so old, it only represents 10% of the final blend due to very small yields.*

### Terroir

Granitique à pente forte/ *granit with steep slopes*

### Viticulture

Aucun produit de synthèse ou chimique n'est utilisé  
Labour, griffonnage, décavaillonnage au treuil – tonte de l'herbe  
Taille Guyot pour la Syrah et la Serine et en Gobelet pour le Viognier  
*No synthetic product nor chemical is used*  
*Ploughing and work of the ground by winch*  
*Mowing of the grass*  
*Pruning in Guyot for the Syrah and Serine and "Gobelet" for the Viognier.*

### Vinification :

Maceration carbonique avec étayage dans les premiers jours suivi d'une fermentation classique avec pigeage et remontage en cuve Inox – T° à 25°C durant 20 à 25 jours  
Levure indigène – aucun intrant exogène de type SO<sub>2</sub>, enzymes, chaptalisation, etc  
Méchage des barriques avant fermentation  
Elevage 100% en barrique durant 16 mois  
*Carbonic maceration with the cap held down under the juice during the first few days followed by a classical fermentation with pumping up and punching down of the cap by hand –*  
*Stainless steel vat – T° at 25°C during 20 to 25 days*  
*Indigenous yeast – no exogenous products like SO<sub>2</sub>, enzymes, chaptalisation, etc*  
*"Méchage" of the barrels before fermentation*  
*100% aging in oak during 8 months*