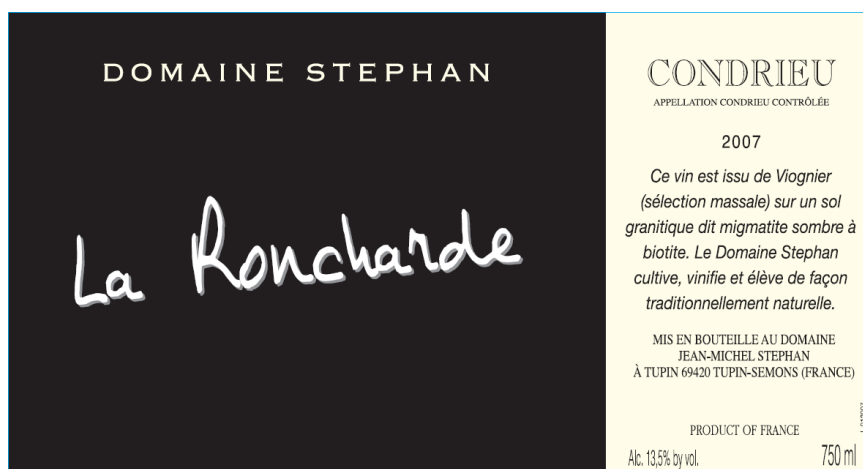


DOMAINE JEAN-MICHEL STEPHAN

CONDRIEU « LA RONCHARDE »



Cépage / Grappe variety

Viognier issu de sélections Massales en 2000/ *Viognier from Massale selection in 2000*

Terroir

Granites sur pentes forte (60%)/ *Granit rock with steep slopes (60%)*

Viticulture

Aucun produit de synthèse ou chimique n'est utilisé
Labour, griffonnage, décauillonnage au treuil – tonte de l'herbe – taille Guyot
*No synthetic product nor chemical is used
Ploughing and work of the ground by winch
Mowing of the grass – Pruning in Guyot*

Vinification

Pressurage à froid sous gaz (CO₂) - Débourbage statique à froid (5°C)
Fermentation en fût à 20°C – age des barriques entre 2 et 5 ans
Levure indigène – aucun intrant exogène de type SO₂, enzymes, chaptalisation, etc
Méchage des barriques avant fermentation
Elevage 100% en barrique durant 8 mois
*Cold pressurising under gas (CO₂) – Cold static clarification at 5°C
Fermentation in oak barrels at 20°C – barrels from 2 to 5 years old
Indigenous yeast – no exogenous products like SO₂, enzymes, chaptalisation, etc
“Méchage” of the barrels before fermentation
100% aging in oak during 8 months*