

DOMAINE JEAN-MICHEL STEPHAN

Vin de Pays des Collines Rhodaniennes SYRAH « Fond de l'île »



Cépage/ Grappe variety

Jeunes Syrah plantées en 2001/ *Young Syrah planted in 2001*

Terroir

Terres légères constituées d'anciens alluvions du Rhône/ *Light soils constituted by old alluvial deposit from the Rhône river*

Viticulture

Aucun produit de synthèse ou chimique n'est utilisé
Labour, griffonnage, décauvonnage au cheval - tonte de l'herbe
Taille en gobelet

*No synthetic product nor chemical is used
Ploughing and work of the ground by horse power
Mowing of the grass
Pruning in "Gobelet"*

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 15 jours
Levure indigène – aucun intrant exogène de type SO₂, enzymes, chaptalisation, etc
Méchage des barriques avant fermentation
Elevage 50% en barrique et 50% en cuve Inox durant 8 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 15 days
Indigenous yeast – no exogenous products like SO₂, enzymes, chaptalisation, etc
"Méchage" of the barrels before fermentation
50% aging in oak and 50% in stainless steel during 8 months*