

DOMAINE JEAN-MICHEL STEPHAN

Vin de Pays des Collines Rhodaniennes VIOGNIER « Cuvée Delphine »



Cépage/ Grappe variety

Viognier plantées en 2001 en sélection Massales/ Massale selection of *Viognier* planted in 2001

Terroir

Terres légères constituées d'anciens alluvions du Rhône et de sables/
Light soils constituted by old alluvial deposit and sand from the Rhône river

Viticulture

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

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

Vinification :

Pressurage à froid sans gaz et débourage statique à 5°C
Fermentation pour une partie en fût et une partie en cuve inox à 20°C
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
*Cold pressing without gas and cold settling of the must at 5°C
Partially fermented in oak and partially in stainless steel at 20°C
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*