



DOMAINE JEAN MICHEL STEPHAN

Côte Rôtie Coteaux de Tupin

Jean Michel Stephan Vigneron in Tupin et Semons

Terroir :

0,5 ha provenant du Coteau de Tupin constitué en terrasses partielle et sur des pentes supérieur à 50°.

~

0,5 ha in provenance from Coteau de Tupin disposed in terraces and steep slopes above 50°.

Sols / Soils :

Coteau de Tupin - Leuco - gneiss

Cépages / Vine Varieties :

Serrine pure

Age :

Plantation partielle en 1941 complétée en 1993

~

Partially planted in 1941 and complete in 1993

Production :

15 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 à 3°C avant foulage de la vendange entière- Macération Carbonique à froid (10°C pendant 20 jours) Levures indigènes - Clarification naturelle (Pas de filtration ou collage) - Elevage en barrique partiellement neuve de l'Allier - Doses très réduites de soufre.

~

Storing of the harvest in a cold chamber during 24h at 3°C. - Cold Carbonic maceration with full bunches - Natural yeast - Ageing in barrel from l'Allier for 24 months - No finning nor filtration. Minimal use of Sulphur.