

# 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*