



**Producteur :** Jean-Michel Gerin SARL

**SAQ (CCNP) :** 15284270

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 111.75 \$

---

**Appellation :** Côte-Rôtie

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée du Rhône

**Nom du propriétaire :** Jean-Michel Gerin

**Géologie du sol :** micaschistes

**Superficie :** 8 hectares, densité de plantation 10.000 pieds/ha sur micaschistes. 6 ha consacré à la Cuvée Champin Le Seigneur.

**Encépagement :** Syrah (90%) et Viognier (10%)

---

**Vinification :** Assemblages de différentes parcelles situées en coteaux. Élevage 24 mois en barriques dont 50% barriques neuves. Vendange manuelle en petites caisses de 25 kg. Éraflage 100%. Fermentation et macération en cuves thermorégulées pendant 4 à 5 semaines.

**Élevage :** 24 mois en barriques

---

---

### Le domaine :

C'est en 1983 que Jean-Michel Gerin crée son domaine en achetant une parcelle en Côte-Rôtie, cette prestigieuse appellation, la plus au nord de la Vallée du Rhône. Il n'avait alors que 22 ans, mais comprenait déjà tout le potentiel des vignobles de la région.

Avec le temps, il agrandit lentement et patiemment son domaine en achetant des parcelles, toujours à la quête des meilleurs terroirs, ce qui lui vaut maintenant d'être considéré comme un pionnier du renouveau de l'appellation Côte-Rôtie.

Le vignoble est désormais en agriculture biologique, car respecter ces terroirs de schistes, c'est l'assurance pour la famille Gerin de faire le meilleur vin possible tout en préservant un patrimoine millénaire.