



**Producteur :** Jean-Michel Gerin

**SAQ (CCNP) :** 15421254

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 110.00 \$

---

**Appellation :** Condrieu

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée du Rhône

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

**Géologie du sol :** Décomposition granitique, Vignoble en terrasse, exposition sud

**Encépagement :** Viognier (100%)

---

**Vinification :** Pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique en barriques pour 40% et en cuve inox pour 60 %

**Élevage :** 40 % en barriques pendant 1 an avec batonnage hebdomadaire, 60 % en cuves inox

---

**Accord vin et mets :** accompagnera aussi bien à l'apéritif que sur un fromage de chèvre

---

---

### 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.