CÔTE-RÔTIE CHAMPIN LE SEIGNEUR

2023 · Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Jean-Michel Gerin
SAQ (CCNP) : 15620510
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 107.75 $

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 Gérin 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 Gérin de faire le meilleur vin possible tout en préservant un patrimoine millénaire.