LOUIS CHEZE

Maison fondée en 1978

L'esprit et l'empreinte

50/50

V.S.I.G.

SARL LOUIS CHEZE

«Pangon»

07340 LIMONY (France)

Tél : +33 (0)4 75 34 02 88

Fax : +33 (0)4 75 34 13 25

www.domainecheze.com

Historique

Propriété familiale reprise en 1978 par M. Louis Chèze. Le DOMAINE CHEZE est situé sur le haut du coteau de la commune de Limony, sur la rive droite du Rhône, 60 Kms au sud de Lyon, au coeur du vignoble des Côtes du Rhône Septentrionales. M. Chèze a débuté l'aventure avec 1 Ha de St Joseph et quelques vignes en location. Aujourd'hui le domaine représente 30 Ha sur les appellations prestigieuses telles que Condrieu, St Joseph et les Vins de Pays. Depuis 2000, il est un des précurseurs avec 2 amis vignerons à faire revivre le fabuleux terroir Romain de Seyssuel, en créant les Vignobles de Seyssuel. La détermination, la curiosité et la rigueur de M. Chèze sont de mise en ce qui concerne le suivi du vignoble et l'élaboration des Vins. Chaque millésime est une remise en question afin d'obtenir la quintessence des terroirs. De nombreuses cuvées avec leurs particularités, sauront ravir l'épicurien qui est en vous.

La cuvée 50/50

Cuvée élaborée depuis le millésime 2010, c'est une parcelle qui se situe en plaine sur le plateau de Louze (38)

Géologie du sol

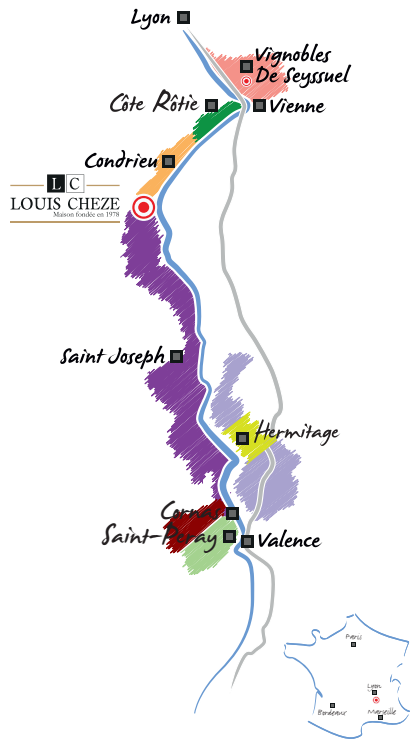
Sol granitique et galet roulé

Encépagement

50% Viognier et 50% Chardonnay, 10 ans d'âge, rendement de 50 Hl/Ha.

Vinification

Conduite raisonnée du vignoble, épillonnage, vendange en vert et vendange manuelle. Tri sélectif du raisin sur pied, ramassage dans des caisses de 30 Kg. Le chai : Tri des baies sur table vibrante, pressurage, débourbage, puis fermentation alcoolique et malolactique en barriques avec batonnage sur lie. Nous séparons les cépages avant la mise en bouteille.



Elevage

Fûts de 2 à 3 vins et une partie en cuve inox pendant 8 à 10 mois suivant le millésime. Mise en bouteille sans filtration en une seule mise.

Caractères Organoleptiques du Produit

Aspect Visuel :

Aspect Olfactif : Nez très délicat d'arômes de tilleul jusqu'à des notes mielleuses.

Aspect Gustatif : Attaque ample et généreuse avec une belle minéralité en fin de bouche.

Température de service : 8 à 11 °C.

Accord mets / vins : Apéritif et tapas.

Les millésimes : A boire sur le fruit dans les 3 à 4 ans.