



Syrahvissante

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 35 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 vigneronns 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 Syrahvissante

C'est une cuvée de découverte de la Syrah Rhodanienne, avec son fruité et ses arômes épicés, travaillée avec la même rigueur depuis 1984.

Géologie du sol

Sol granitique, pas très profond.

Encépagement

100% Syrah, 5 à 8 ans d'âge.

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 grappes sur table de tri, égrappage 100%, tri des baies sur table vibrante, foulage, macération et fermentation dans des cuves thermo régulées de faible volume et fermentation malolactique en fûts.

Elevage

Fûts de 3 ou 4 vins pendant 6 mois et une partie en cuve inox suivant le millésime. Mise en bouteille sans filtration en une seule mise.

Caractères Organoleptiques

Aspect Visuel : Robe rouge au reflet violet.

Aspect Olfactif : Nez violette, poivre et cuir.

Aspect Gustatif : Attaque franche avec une belle rondeur en bouche.

Température de service : 16 à 18°C

Accord mets / vins : Barbecue, cuisine traditionnelle.

Les millésimes : A boire dans les 3 ans.

