



**Histoire :** 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 cœur 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 vigneron 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.



**Cuvée Brèze :** Cuvée élaborée depuis le millésime 1996, c'est une parcelle de 1.5 hectares située dans les coteaux de Limony, bénéficiant d'une orientation sud-sud-est.

**Géologie du sol :** Vieux granit et alluvion de la période glaciaire.

**Encépagement :** 100 % Viognier, 18 à 22 ans d'âge, rendement de 25Hl/Ha.

**Vinification :** Le vignoble : Conduite raisonnée du vignoble, épillonnage, vendange en vert et vendange manuelle. Tri sélectif du raisin sur pied, ramassage dans des caisses de 10 Kg. Le chai : Tri des baies sur table vibrante, pressurage, débouillage, puis fermentation alcoolique et malolactique en barriques avec batonnage sur lie.

**Elevage :** Fûts neufs et fûts de 2 à 3 vins pendant 8 à 10 mois suivant le millésime. Mise en bouteille sans filtration en une seule mise.

### **CARACTERES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT :**

**ASPECT VISUEL :** Couleur or fin, limpide et cristallin.

**ASPECT OLFACTIF :** Nez complexe, abricot, miel.

**ASPECT GUSTATIF :** Attaque franche et droite, suivie d'une explosion aromatique très équilibrée, pour finir avec une belle longueur mêlant le côté mielleux et minéral.

**Température de service :** 8 à 11 °C.

**Accord mets / vins :** Idéal pour l'apéritif, homard thermidor.

**Les millésimes :** À boire sur le fruit ou bien pour les puristes le laisser vieillir pour apprécier les arômes tertiaires du Viognier.

