



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 Grains de Camille : Cuvée élaborée pour le millésime 2004. C'est une vendange tardive passerillée sur souche.

Géologie du sol : Sol granitique et migmatite leucocrate.

Encépagement : 100 % Viognier, 15 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 en barriques avec batonnage sur lie.

Elevage : Fûts de 2 à 3 vins pendant 8 mois. Mise en bouteille sans filtration en une seule mise.

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT :

ASPECT VISUEL : Robe jaune or.

ASPECT OLFACTIF : Bouquet d'arômes d'abricots, coings, miel.

ASPECT GUSTATIF : Bouche onctueuse avec une finale minérale.

Température de service : 8 à 11 °C.

Accord mets / vins : Foie gras poêlé, fromage ou en digestif en déglacant le verre.

Les millésimes : 15 ans de garde.

