



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. Cheze 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 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. Cheze 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 des Angés : Cuvée élaborée depuis le millésime 1995, c'est une parcelle de vieilles vignes de 2 hectares située dans les coteaux de Limony à 300 m d'altitude bénéficiant d'une orientation sud sud-est. Angés représente la finesse et la délicatesse de la Syrah.

Géologie du sol : Elément granitique et migmatite sombre.

Encépagement : 100 % Syrah, 45 à 50 ans d'âge, rendement compris entre 26 Hl/Ha et 29Hl/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 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 : 100% fûts de chêne neufs, pendant 18 à 22 mois suivant le millésime. Mise en bouteille sans filtration en une seule mise.

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT :

ASPECT VISUEL : Robe rubis, limpide et profonde.

ASPECT OLFACTIF : Nez d'une grande complexité, fruits noirs, épices douces finement boisées.

ASPECT GUSTATIF : Bouche franche et droite avec des tanins harmonieux, finale très longue et persistante.

Température de service : 16 à 18 °C à carafier sur la jeunesse 2 à 4 heures avant le service.

Accord mets / vins : Petits gibiers en sauce, viandes rouges braisées.

Les millésimes : Potentiel de garde 10 à 15 ans.

A boire :	1996, 1997, 1998, 2002
A patienter quelques années :	2000, 2003
A conserver + 10 ans :	1999, 2001, 2004, 2005, 2006

