



**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 Belle Demoiselle :** Cuvée élaborée depuis le millésime 2006, c'est un assemblage de parcelles situées dans les coteaux de la cote brune et la cote Blonde d'Ampuis.

**Géologie du sol :** Élément granitique.

**Encépagement :** 100 % Syrah, 30 à 45 ans d'âge, rendement compris entre 34 Hl/Ha et 38 Hl/Ha, cuvée 800 bouteilles.

**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 Grenat, limpide et profonde.*

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

**ASPECT GUSTATIF :** *Bouche Délicates avec des tanins fondus, finale très 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.

