

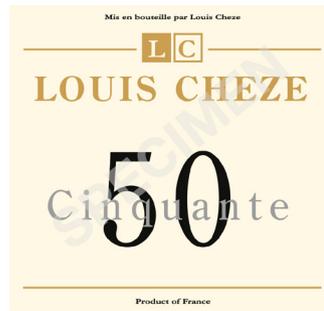


LOUIS CHEZE
Maison fondée en 1978

L'esprit et l'empreinte



50/50
VIN DE FRANCE



La cuvée 50/50

Cuvée élaborée depuis le millésime 2010, c'est une parcelle qui se situe en plaine sur le plateau de Louze (38)

Géologie du sol

Sol granitique et galet roulé.

Encépagement

50% Viognier et 50% Chardonnay, 10 ans d'âge, rendement de 50 Hl/Ha.

Vinification

Conduite raisonnée du vignoble, épillonnage, vendange envert et vendange manuelle. Tri sélectif du raisin sur pied, ramassage dans des caisses de 30 Kg.

Le chai : Tri des baies sur table vibrante, pressurage, débourbage, puis fermentation alcoolique et malolactique en barriques avec batonnage sur lie. Nous séparons les cépages avant la mise en bouteille.

Elevage

Fûts de 2 à 3 vins et une partie en cuve inox pendant 8 à 10 mois suivant le millésime. Mise en bouteille sans filtration en une seule mise.

Caractères Organoleptiques

Aspect Visuel : Couleur dorée, avec des reflets argentés.

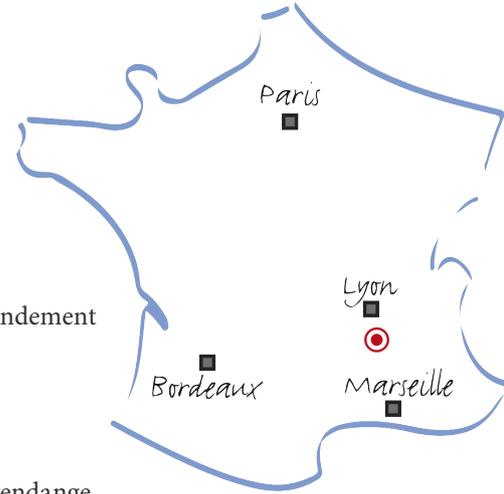
Aspect Olfactif : Nez très délicat d'arômes de tilleul jusqu'à des notes mielleuses.

Aspect Gustatif : Attaque ample et généreuse avec une belle minéralité en fin de bouche.

Température de service : 8 à 11 °C.

Accord mets / vins : Apéritif et tapas.

Les millésimes : A boire sur le fruit dans les 3 à 4 ans.



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