



LOUIS CHEZE  
Maison fondée en 1978

*L'esprit et l'empreinte*



*Syrahvissante*  
Vin de France

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](http://www.domainecheze.com)



## La cuvée Syrahvissante

C'est une cuvée de découverte de la Syrah Rhodanienne, avec son fruité et ses arômes épicés, travaillée avec la même rigueur depuis 1984.

## Géologie du sol

Sol granitique, pas très profond.

## Encépagement

100% Syrah, 5 à 8 ans d'âge.

## Vinification

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

Fûts de 3 ou 4 vins pendant 6 mois et une partie en cuve inox suivant le millésime. Mise en bouteille sans filtration en une seule mise.

## Caractères Organoleptiques

**Aspect Visuel :** Robe rouge au reflet violet.

**Aspect Olfactif :** Nez violette, poivre et cuir.

**Aspect Gustatif :** Attaque franche avec une belle rondeur en bouche.

**Température de service :** 16 à 18°C

**Accord mets / vins :** Barbecue, cuisine traditionnelle.

**Les millésimes :** A boire dans les 3 ans.

