



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



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.

