



LOUIS CHEZE
Maison fondée en 1978

L'esprit et l'empreinte



Caroline
A.O.P. ST-JOSEPH

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

Historique

Propriété familiale reprise en 1978 par M. Louis Chèze. La Cave Louis Chèze est située 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.Chèze a débuté l'aventure avec 1 Ha de St Joseph et quelques vignes en location. Aujourd'hui la maison représente 45 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. Chèze 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.

La cuvée Caroline

Cuvée élaborée depuis le millésime 1987, c'est une parcelle située au-dessus des coteaux de Brèze à 300 mètres d'altitude bénéficiant d'une orientation plein sud. Caroline incarne la puissance de la Syrah, avec son bouquet d'épices.

Géologie du sol

Elément granitique à muscovite.

Encépagement

100% Syrah, 40 ans d'âge, rendement compris entre 30 Hl/Ha et 35 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 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

20% fûts neufs et 80% de 1 ou 2 vins pendant 14 mois suivant le millésime. Mise en bouteille sans filtration en une seule mise.

Caractères Organoleptiques

Aspect Visuel : Robe Grenat lumineuse.

Aspect Olfactif : Nez violette, avec des notes subtiles de poivre.

Aspect Gustatif : Bouche ample et très charpentée avec une longue persistance aromatique en fin de bouche.

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

Accord mets / vins : Viandes rouges grillées, plateau de fromage régional.

Les millésimes : Potentiel de garde 5 à 8 ans.

