



LOUIS CHEZE
Maison fondée en 1978

L'esprit et l'empreinte



Ro-Rée
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 Ro-Rée

La cuvée Ro-Rée provient des parcelles situées autour du domaine, sur le plateau de Limony. Le nom Ro-Rée est apparu pour le millésime 1980, c'est le nom du lieu dit d'une parcelle qui veut dire chêne rouvre en patois Ardéchois. Ro-Rée est une cuvée sur les fruits rouges.

Géologie du sol

Elément granitique avec des loess.

Encépagement

100% Syrah, 25 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

Fûts de 1 à 3 vins pendant 12 mois suivant le millésime afin de conserver le côté fruité. Mise en bouteille sans filtration en une seule mise.

Caractères Organoleptiques

Aspect Visuel : Robe rouge cerise.

Aspect Olfactif : Nez fruits rouges, mûre, framboise, noix de muscade.

Aspect Gustatif : Attaque franche suivie d'un beau fondu aux arômes des fruits murs en bouche.

Température de service : 16 à 18°C.

Accord mets / vins : Viandes rouges, cuisine asiatique, spécialités ardéchoises.

Les millésimes : Potentiel de garde 1 à 5 ans.

