

L C

LOUIS CHEZE
Maison fondée en 1978

L'esprit et l'empreinte



Sixtus
I.G.P

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 vigneron 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 Sixtus

Cuvée élaborée depuis le millésime 2004, c'est une parcelle de 4 hectares situés dans les coteaux de Seyssuel, bénéficiant d'une orientation plein sud.

Géologie du sol

Schistes quartzeux et schistes micacés.

Encépagement

100% Syrah, rendement compris entre 29 Hl/Ha et 35 Hl/Ha.

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

10% fûts neufs français et 40% de fûts de 2 ou 3 vins pendant 12 à 14 mois suivant le millésime. Mise en bouteille sans filtration en une seule mise.

Caractères Organoleptiques

Aspect Visuel : Robe profonde couleur cerise noire.

Aspect Olfactif : Nez intense et aromatique d'épices douces et de fruits mûrs

Aspect Gustatif : Attaque franche et bien structurée.

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

Accord mets / vins : Viandes braisées, viande blanche.

Les millésimes : Potentiel de garde 8 ans.

