



LOUIS CHEZE
Maison fondée en 1978

L'esprit et l'empreinte



Et Benoit
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

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 Et Benoit

Cuvée produite suivant les conditions climatique en blanc et/ ou en rouge suivant les millésimes. Nous produisons ce vin dans des conditions très particulières « Passerillage sur pied » généralement sur les cépages Marsanne, Viognier et Syrah. Il est produit de façon très ponctuel.

Géologie du sol

Suivant les parcelles où nous réalisons la cuvée.

Encépagement

Marsanne ou Viognier ou Syrah

Vinification

Conduite raisonnée du vignoble, épillonnage, vendange envert et vendange manuelle. Tri sélectif du raisin sur pied, ramassage dans des caisses de 10 Kg.

Le chai : Tri des baies sur table vibrante, pressurage, débordage, puis fermentation alcoolique et malolactique en barriques avec batonnage sur lie.

Elevage

Fûts de 2 à 3 vins pendant 12 à 15 mois suivant le millésime. Mise en bouteille sans filtration en une seule mise.

Caractères Organoleptiques

Aspect Visuel : Très différents suivant les millésimes.

Aspect Olfactif : Très différents suivant les millésimes.

Aspect Gustatif : Très différents suivant les millésimes.

Température de service : Environ 16°C.

Accord mets / vins : Idéal en fin de repas ou avec des fromages..

Les millésimes : Attendre toujours quelques mois après la mise en bouteille pouvant être déguster sur le fruit. Pour les amateurs le laisser vieillir pour apprécier les arômes plus évolués.

