



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

Cuvée élaborée depuis le millésime 1990, c'est une parcelle dans les coteaux pour la Roussanne et sur le plateau pour la Marsanne. La parcelle est à proximité du Domaine sur les hauteurs de Limony. Ro-Rée signifie Chêne rouvre en patois Ardéchois, car la parcelle est bordée de Chênes.

Géologie du sol

Sol granitique et migmatite leucocrate.

Encépagement

60 % Marsanne et 40 % Roussanne , 15 à 40 ans d'âge, rendement 35 Hl/Ha.

Vinification

Conduite raisonnée du vignoble, épilonnage, vendange en vert et vendange manuelle. Tri sélectif du raisin sur pied, ramassage dans des caisses de 30 Kg.

Le chai : Tri des baies sur table vibrante, pressurage, débouillage, puis fermentation alcoolique et malolactique en barriques avec batonnage sur lie. Séparation des cépages avant la mise en bouteille.

Elevage

Futs neufs 20 % et fûts de 2 à 3 vins pendant 8 à 10 mois suivant le millésime. Mise en bouteille sans filtration en une seule mise.

Caractères Organoleptiques

Aspect Visuel : Robe jaune paille, lumineuse.

Aspect Olfactif : Nez très délicat d'arômes d'acacias, aubépine jusqu'à des notes mielleuses.

Aspect Gustatif : Bouche très onctueuse, souple et ample.

Température de service : 8 à 11 °C.

Accord mets / vins : Viandes blanches, poissons en sauce.

Les millésimes : A boire sur le fruit ou bien pour les puristes, le laisser vieillir pour apprécier les arômes tertiaires des notes toastées.

