



LOUIS CHEZE  
Maison fondée en 1978

*L'esprit et l'empreinte*



**50/50**

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](http://www.domainecheze.com)



## La cuvée 50/50

Cuvée élaborée depuis le millésime 2010, c'est une parcelle qui se situe en plaine sur le plateau de Louze (38).

## Géologie du sol

Sol granitique et galet roulé.

## Encépagement

50% Syrah et 50% Merlot, 10 ans d'âge, rendement de 50 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 cuve. Assemblage des deux cépages juste avant la mise en bouteille.

## Élevage

6 mois en cuve inox ou béton suivant le millésime. Mise en bouteille sans filtration en une seule mise.

## Caractères Organoleptiques

Aspect Visuel : Robe grenat.

Aspect Olfactif : Nez cassis.

Aspect Gustatif : Belle bouche ample et ronde sur les fruits compotés.

Température de service : 16 à 18°C

Accord mets / vins : Barbecue, cuisine traditionnelle.

Les millésimes : A boire dans les 3 ans.

