



**LOUIS CHEZE**  
Maison fondée en 1978

*L'esprit et l'empreinte*



**Cornas**  
A.O.P. CORNAS

SARL LOUIS CHEZE

«Pangon»

07340 LIMONY (France)

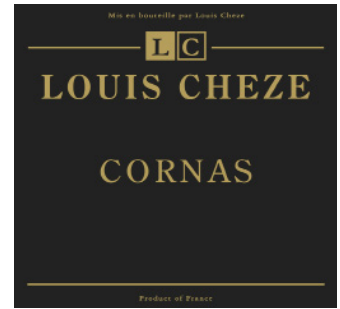
Tél : +33 (0)4 75 34 02 88

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.



## AOP Cornas

Cuvée élaborée depuis le millésime 2015. Sélection de parcelles au sein de la cuvée cornas.

## Géologie du sol

Sol calcaire.

## Encépagement

100 % Syrah.

## 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 les cuves thermos régulées de faible volume et fermentation malolactique en fûts.

## Elevage

Fûts de 1 à 2 vins pendant 14 mois. Mise en bouteille en une seule mise.

## Caractères Organoleptiques

**Aspect Visuel** : Robe grenat intense.

**Aspect Olfactif** : Nez mûre, chocolat.

**Aspect Gustatif** : Attaque ample et généreuse avec une belle rondeur en bouche.

**Température de service** : 16 à 18 °C.

**Accord mets / vins** : Viande rouge.

**Les millésimes** : Potentiel de garde 5 à 10 ans.

