



Pays France Région : Rhône

Sous région : Rhône Septentrional Cépage(s) : 100 % Marsanne

Note de dégustation :

Couleur jaune citron intense. Nez expressif évoquant les fruits blancs tels que les poires et la pêche. En bouche, ce vin est fruité, souple et gras. Sa texture ronde et onctueuse est typique du cépage, la finesse du bouquet provient d'un terroir d'exception.

Température de service :

Entre 8 et 9 C°

Potentiel de garde :

4 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique:

A Î



poissons et viandes blanches en sauce. Fromage à pâte molle, fondue, raclette.

Commentaires du sommelier :

Propriété familiale reprise en 1978 par M. Louis Chèze. Le DOMAINE CHEZE est situé sur le haut du coteau de la commune de Limony, sur la rive droite du Rhône, 60 Kms au sud de Lyon, au coeur 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 le domaine représente 35 Ha sur les appellations prestigieuses telles que Condrieu, St Joseph et les Vins de Pays. Cette Marsanne représente bien le potentiel et le style gourmand du domaine.



UIS CHE

Puissance











