



" SAXEOLUM " IGP PAYS DES
COLLINES RHODANIENNES ROUGE
2023 D. LOUIS CHEZE

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Septentrional
Cépage(s) : 100 % Syrah

Note de dégustation :

Robe pourpre intense. Nez d'une grande complexité, fruits noirs, épices douces, finement boisées et torréfiés. Bouche ample et généreuse, tanins soyeux, finale longue et persistante. Une cuvée d'exception, digne des grands vins de Côte Rôtie et de l'Hermitage !



Température de service : Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde : 10 à 15 ans dans une bonne ca...
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge plus ou moins corsée (Côte de bœuf aux herbes de Provence et poivre mignonnette, canette rôtie sauce jus de sureau,...).

Commentaires du sommelier :

Louis Cheze est aujourd'hui un vigneron de référence sur les appellations Condrieu, St Joseph, Cornas et Côte Rôtie. Depuis 2000, il est un des précurseurs avec 2 amis vigneron à faire revivre le fabuleux terroir Romain de Seyssuel, en créant les Vignobles de Seyssuel. Ce vignoble se situe presqu'en face de Côte Rôtie, légèrement plus au nord, sur la rive gauche du Rhône. La cuvée Saxeolum, élaborée depuis 2003, est issue d'une parcelle de 2 hectares en coteaux (schiste) et bénéficiant d'une orientation plein sud. Saxeolum vous séduira par son caractère épicé et torréfié.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

