

# Les Vignobles de Seyssuel

VIGNOBLE  
DE VITIS VIENNA

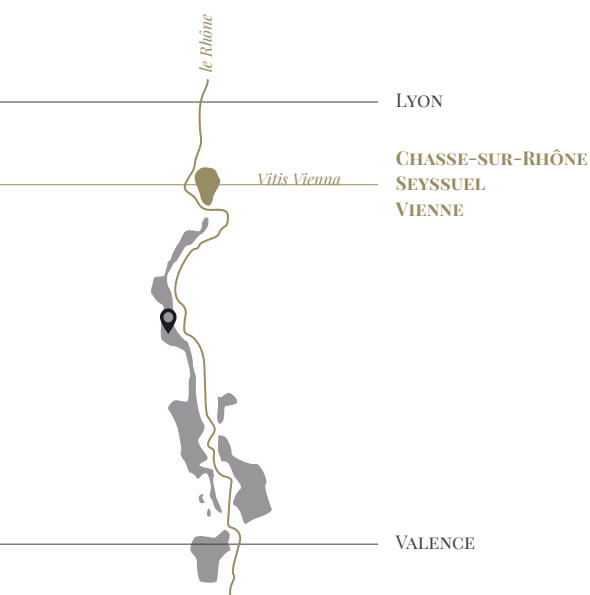


« Nous sommes ici sur le berceau de la Syrah, cépage noble et puissant, cépage de caractère. Après les volontés de la nature, seuls le savoir et la patience du vigneron permettent un résultat optimal. »

Les magnifiques coteaux de Seyssuel ont suscité l'envie d'élaborer un très grand vin et ce n'est que récemment que quelques vignerons, reconnaissant la valeur exceptionnelle de ce terroir, décidèrent d'unir leurs compétences pour faire renaître ce vignoble.

Louis Chèze, Laurent et Pascal Marthouret, Georges Treynard, vignerons dans l'âme, attachés à la terre, décident d'unir leurs compétences et leur passion pour réaliser ce projet au sein d'une même structure : Les Vignobles de Seyssuel.

Cette association de quatre talents perdure et plusieurs vins sont produits sur ces coteaux au sein des Vignobles de Seyssuel : le *Sixtus Blanc*, le *Sixtus Rouge* et le *Saxeolum*.



9 LOUIS CHÈZE, PASCAL & LAURENT MARTHOURET  
ET GEORGES TREYNARD  
490 PANGON  
07340 LIMONY

+33 (0)4 75 34 04 08 | +33 (0)4 75 34 02 88  
vignoseyss@orange.fr | contact@domainecheze.com  
[www.domainecheze.com/fr/vignoble/seyssuel-vignoble/](http://www.domainecheze.com/fr/vignoble/seyssuel-vignoble/)

## ŒNOTOURISME

VISITE ET DÉGUSTATION

ACCUEIL DE GROUPE

SUR RÉSERVATION

## SIXTUS BLANC

*Cuvée élaborée depuis  
le millésime 2007*

### Les vignes

#### Cépage

100 % viognier sur 2 ha de parcelle

#### Terroir

Seyssuel, schistes quartzeux et schistes micacés, orientation plein sud

#### Viticulture

Conduite raisonnée, épillonnage, vendange en vert, tri sélectif du raisin sur pied, ramassage en caisses de 10 kg

#### Rendement

Entre 29 hL/ha et 35 hL/ha

#### Vendanges

Vendanges manuelles

### En cave

#### Vinification

Tri des baies sur table vibrante, pressurage, débourage

#### Type de vinification

Fermentation alcoolique et malolactique en barriques avec batonnage sur lie

#### Élevage

Fûts de 3 à 4 vins pendant 8 à 10 mois suivant le millésime

#### Mise en bouteille

Sans filtration en une seule mise



vin blanc



vin rouge

## SIXTUS ROUGE

*Cuvée élaborée depuis  
le millésime 2004*

### Les vignes

#### Cépage

100 % syrah sur 4 ha de parcelle

#### Terroir

Seyssuel, schistes quartzeux et schistes micacés, orientation plein sud

#### Viticulture

Conduite raisonnée, épillonnage, vendange en vert, tri sélectif du raisin sur pied, ramassage en caisses de 30 kg

#### Rendement

Entre 29 hL/ha et 35 hL/ha

#### Vendanges

Vendanges manuelles

### En cave

#### Vinification

Tri des grappes, égrappage 100%, tri des baies sur table vibrante, foulage

#### Type de vinification

Macération et fermentation en cuves thermo régulées de faible volume, fermentation malolactique en fûts

#### Elevage

10 % fûts neufs français et 90 % de fûts de 2 à 3 vins pendant 12 à 14 mois suivant le millésime

#### Mise en bouteille

Sans filtration en une seule mise

## SAXEOLUM

*Cuvée élaborée depuis  
le millésime 2003*

### Les vignes

#### Cépage

100 % syrah sur 2 ha de parcelle

#### Terroir

Seyssuel, schistes quartzeux et schistes micacés, orientation plein sud

#### Viticulture

Conduite raisonnée, épillonnage, vendange en vert, tri sélectif du raisin sur pied, ramassage en caisses de 30 kg

#### Rendement

Entre 26 hL/ha et 29 hL/ha

#### Vendanges

Vendanges manuelles

### En cave

#### Vinification

Tri des grappes, égrappage 100%, tri des baies sur table vibrante, foulage

#### Type de vinification

Macération et fermentation en cuves thermo régulées de faible volume, fermentation malolactique en fûts

#### Elevage

100 % fûts neufs français pendant 18 à 22 mois suivant le millésime

#### Mise en bouteille

Sans filtration en une seule mise



vin rouge