

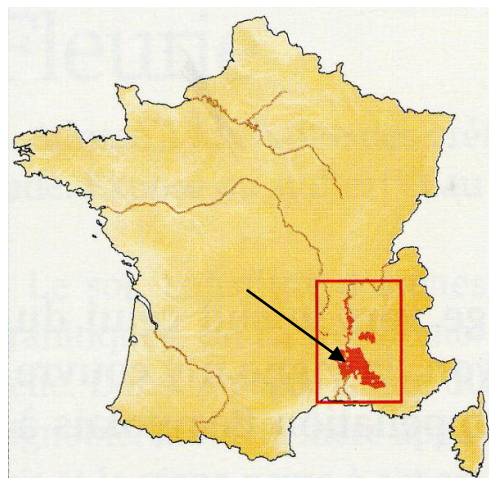
Région  
**Vallée du Rhône**

Sous région  
**C.D.R. Méridionales**

Situation géographique  
Entre Orange et Avignon

Appellation  
**Lirac**  
**Château de Ségriès**

Producteur : Jean Alési  
<http://www.chateaudesegries.fr/>



Millésime

Couleur

- Blanc
- Rouge
- Rosé
- Effervescent

**Principaux cépages**

50 % Grenache  
30 % Syrah  
10 % Cinsault  
10 % Mourvèdre

**Prix bouteille**

30.00 €

**Nature du sol**

Argilo Calcaire

**Climat**

Côtes exposées sud et sud-est, très ensoleillées.

**Observations**

- A.O.C. depuis 1947.
- Existe en blanc, rouge et rosé.
- Superficie de 640 Ha pour une production de 22000 Hl soit un rendement de base de 34 Hl/Ha.
- Superficie du domaine : 35 Ha pour une production de 800 Hl.
- Rendement de base 23 Hl/Ha.
- Age de la vigne : 80 ans.
- Potentiel de garde : 10 ans.
- Note Wine Advocate : 90-92
- Température de service : de 16 à 18 ° C.



**Examen visuel :**

- Limpidité :
- Intensité :
- Impression générale :

**Examen olfactif :**

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

**Examen en bouche : Plaisant  Déplaisant**

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

**Accords mets et vin**

- |                  |                  |                          |
|------------------|------------------|--------------------------|
| Gibiers à poils  | ■ Viande rouge   | ■                        |
| Agneau           | ■ Viande blanche | <input type="checkbox"/> |
| Gibiers à plumes | ■ Fromages doux  | <input type="checkbox"/> |
| Charcuteries     | ■ Fromages forts | ■                        |
| Lapin            | ■ Desserts       | <input type="checkbox"/> |

**Originalité**

Plats en sauce mijotés, viandes rouges grillées, charcuteries, gibiers, fromages doux et forts.

**Remarque :** Le Château de Ségriès appartient à la même famille depuis 3 générations et possède 58 Ha de vignes. Ils travaillent en collaboration avec Jean Alési (coureur de Formule 1) sur une partie du domaine depuis 1995. Le domaine possède aussi 250 oliviers ce qui permet de produire de 400 à 600 litres d'huile. Vendange manuelle et éraflée à 100 %. Macération durant 21 jours en cuve ciment. Fermentation à température contrôlée. Mise en bouteille au château.