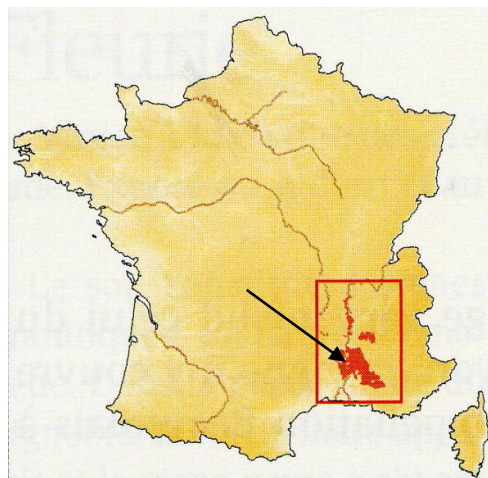


Région
Vallée du Rhône

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 % Clairette
30 % Ugni blanc
10 % Roussanne
5 % Bourboulenc
5 % Picpoul

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 d Hl/Ha.
- Superficie du domaine : 35 Ha pour production de 800 Hl.
- Rendement de base 27 Hl/Ha.
- Age de la vigne : 80 ans.
- Potentiel de garde : 10 ans.
- Température de service : de 10 à 12 ° 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

Apéritifs	■ Viande rouge	<input type="checkbox"/>
Fruits de mer	■ Viande blanche	<input checked="" type="checkbox"/>
Charcuteries	■ Fromages doux	<input checked="" type="checkbox"/>
Volailles	■ Fromages forts	<input type="checkbox"/>
Lapin	■ Desserts	<input type="checkbox"/>

Originalité

Tous les poissons et préparations à base de poissons méditerranéen. Merveilleux également avec des fromages de chèvre.

Remarque : Le Château de Ségriès (17^{ème} siècle) 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 %. Pressurage direct, fermentation à température contrôlée. 15 % élevé 6 mois en fût de chêne neuf. Seulement 4 000 bouteilles par an pour cette cuvée.