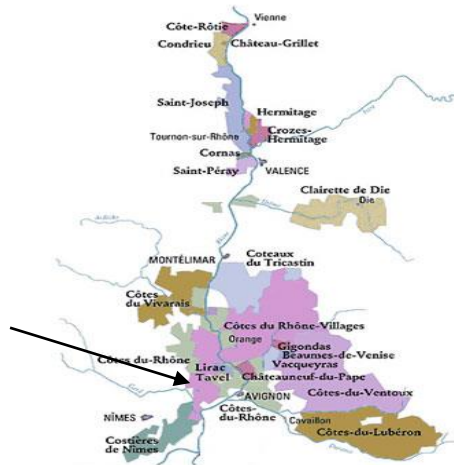
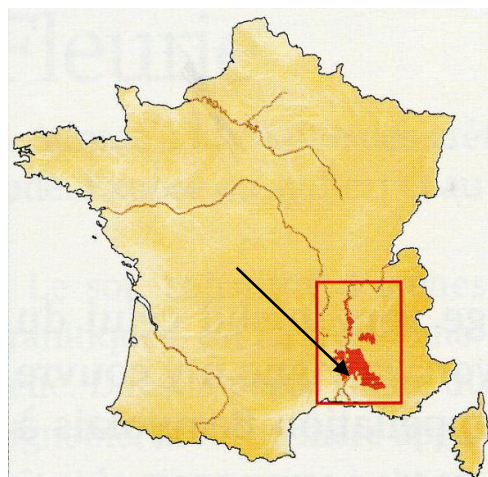


**Région**  
*Vallée du Rhône*

**Sous région**  
C.D.R. Méridionale  
**Situation géographique**  
Face à Chateauneuf du pape sur la rive droite du Rhône.

**Appellation**  
**Tavel**  
**Château de Ségriès**  
**Producteur : Jean Alési**  
<http://www.chateaudesegries.fr/>



**Millésime**

**Couleur**

**Blanc**

**Rouge**

**Rosé**

**Effervescent**

**Principaux cépages**  
50 % Grenache  
30 % Cinsault  
10 % Clairette  
10 % Syrah

**Prix**  
30 €

**Nature du sol**  
Sol argilo calcaire sableux avec cailloux roulés en surface.

**Climat**  
Type méditerranéen

**Observations**

- A.O.C. depuis 1936.
- Existe uniquement en rosé.
- Superficie de l'appellation : 938 Ha pour une production de 39 082 HI soit un rendement de 42 HI/ha.
- Superficie du domaine : 11 Ha pour une production de 280 HI.
- Rendement de base : 25 HI/Ha.
- Potentiel de garde : 5 ans.
- Note Wine enthusiast : 92
- Température de service : 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"/>

**Originalité**  
Parfait à l'apéritif ou sur un barbecue ou bien encore un soufflé au jambon.

**Remarque :** Les colons romains ont introduit la vigne dans la vallée du Rhône et le terroir de Tavel se révèle immédiatement propice à la viticulture. Après les sombres épisodes des invasions barbares, la renaissance rurale du haut Moyen-âge est marquée par de nombreuses transactions foncières confirmant l'existence d'un vignoble recherché, en particulier par les diverses institutions ecclésiastiques. A partir du 16ème siècle, les historiens mettent en évidence le développement remarquable du vignoble. Comme le montre le compoix (cadastre) de 1636, les paysans abandonnent les céréales vivrières pour se consacrer à la viticulture, passant ainsi à l'agriculture commerciale avec deux siècles d'avance sur la paysannerie française. Après la cour pontificale toute proche d'Avignon, c'est celle de Rome qui est conquise, tandis que la haute noblesse française et la royauté marquent leur goût pour le Tavel. Par le Rhône, le négoce atteint la Bourgogne, Paris et la Hollande vers l'amont, tandis qu'en aval s'ouvrent les marchés des cours princières italiennes. Au début du 19ème siècle, le village prospère encore, et le vin de Tavel, porté par la demande de la bourgeoisie naissante se trouve dans les catalogues des meilleures maisons françaises. Après le fléau du phylloxéra qui détruit le vignoble à partir de 1870, les vignerons n'ont de cesse de reconstruire et de protéger leurs atouts naturels et leur notoriété. Dès 1902, apparaît à Tavel un des tout premiers syndicats de défense agricole français.  
Macération d'une nuit en cuve ciment, vin de saignée, vinification à basse température.