



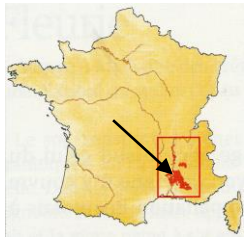
**L'Antre Deux Verres**

09 86 69 56 36

[www.le-grand-restaurant.com](http://www.le-grand-restaurant.com)

**Appellation**  
**A.O.C. Lirac**  
**Château de Ségriès**

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



**Région**  
**Côtes du Rhône**

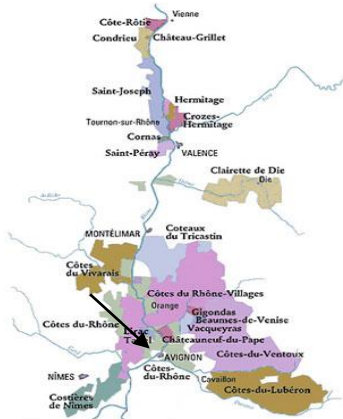
**Sous région**  
**C.D.R. Méridionale**

**Situation géographique**

Entre Orange et Avignon

**Millésime**

**Note :**



**Principaux cépages**

50 % Clairette - 30 % Ugni blanc  
10 % Roussanne  
5 % Bourboulenc  
5 % Picpoul

**Terroir**

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 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      | ■ Viandes blanches  | ■ |
| Charcuteries   | ■ Viandes rouges    | □ |
| Poissons       | ■ Fromages doux     | ■ |
| Fruits de Mer  | ■ Fromages forts    | □ |
| Petits Gibiers | □ Desserts chocolat | □ |
| Gros Gibiers   | □ Desserts fruits   | □ |

**Originalité**

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

**Remarque :**

Le Château de Ségriès (17<sup>ème</sup> 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.