



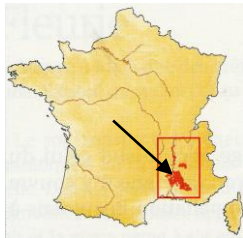
L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

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

Appellation  
Tavel  
Château de Ségriès

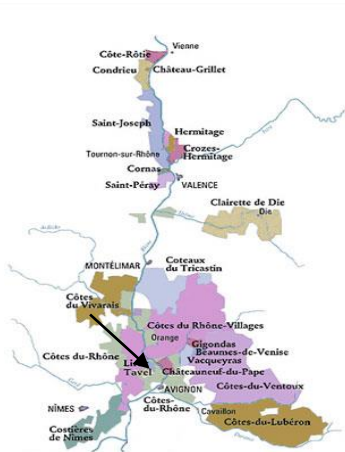
Producteur : Jean Alési  
<http://www.chateaudesegriès.fr/>



Région  
**Côtes du Rhône**  
Sous région  
C.D.R. Méridionale

Situation géographique  
Face à Chateauneuf du pape sur la rive droite du Rhône.

Millésime  
Note :



### Principaux cépages

50 % Grenache 30 % Cinsault  
10 % Clairette - 10 % Syrah

### Terroir

Silice pure, lauzes, sable, argile,  
galets roulés

### 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 Hl soit un rendement de 42 Hl/ha.
- Superficie du domaine : 11 Ha pour une production de 400 Hl. Rendement de base : 36 Hl/Ha.
- Age de la vigne : 60 ans.
- Potentiel de garde : 5 à 7 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	■ Viandes blanches	■
Charcuteries	■ Viandes rouges	□
Poissons	■ Fromages doux	■
Fruits de Mer	■ Fromages forts	□
Petits Gibiers	□ Desserts chocolat	□
Gros Gibiers	□ Desserts fruits	□

### Originalité

Cuisine provençales, cuisine asiatique et ou épicée, desserts aux fruits.

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 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 cessé 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.