



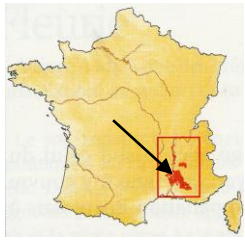
L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Lirac
Château de Ségriès

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



Région
Côtes du Rhône

Sous région
C.D.R. Méridionale

Situation géographique
Entre Orange et Avignon

Millésime

Note :



Principaux cépages

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

Terroir

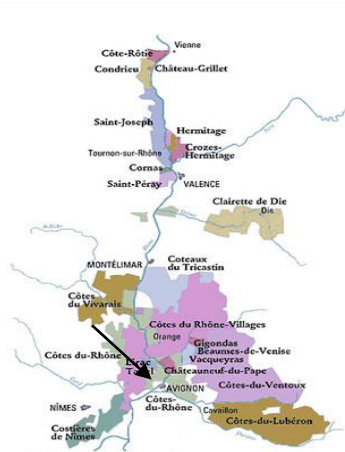
Argilo calcaire

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 HI soit un rendement de base de 34 HI/Ha.
- Superficie du domaine : 35 Ha pour une production de 800 HI.
- Rendement de base 23 HI/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

- | | | | |
|----------------|--------------------------|-------------------|--------------------------|
| Apéritifs | <input type="checkbox"/> | Viandes blanches | <input type="checkbox"/> |
| Charcuteries | ■ | Viandes rouges | ■ |
| Poissons | <input type="checkbox"/> | Fromages doux | <input type="checkbox"/> |
| Fruits de Mer | <input type="checkbox"/> | Fromages forts | ■ |
| Petits Gibiers | ■ | Desserts chocolat | ■ |
| Gros Gibiers | ■ | Desserts fruits | <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.