

Château
ROC DE SEGUR

BORDEAUX
APPELATION BORDEAUX CONTRÔLÉE

Château ROC DE SEGUR

Un lieu



*À Ladouret-Sur-Ségur, un vaste plateau calcaire surplombe
avec une vue imprenable, la Vallée de Ségur au coeur de
l'Entre-Deux-Mers.*

*C'est ici, au milieu d'un patrimoine architectural riche et au centre
d'une ancienne carrière que le Chateaux Roc de Ségur est installé.*



*Savez-vous que «Ségure» est du vieux français et que cela signifie :
«bien défendu»?*

*C'est pour cela que la cave de vinification et d'élevage du Château est
creusée au sein même de la roche. Pour permettre d'élever précieusement
notre vin afin qu'il vous révèle toute sa puissance et son élégance au
moment de la dégustation.*

Château ROC DE SEGUR

Venir au Château



Landerrouet-sur-Segur



SCEA Roc de Segur
Gisèle et Daniel VIDAL
Landerrouet sur Ségur

Tél/Fax : 05 56 71 42 95
Portable : 06 74 54 18 77
chateaurocdesegur@orange.fr





Château ROC DE SEGUR

Une Passion



Le vignoble, crée par Gisèle et Daniel Vidal, en 1992 est à ce jour d'une superficie de 47 hectares, dont l'âge moyen est de 18 ans, situé sur un terroir argilo-calcaire, sur une croupe. Orientée principalement vers le sud-ouest.

Avant de tomber amoureux du Château Roc de Ségur Daniel Vidal fût pendant plus d'une vingtaine d'années le manager d'une grande propriété Bordelaise. Florian Vidal, le fils a maintenant rejoint ses parents sur la propriété familiale.

Blanc sec



*Entre vivacité et équilibre, voici
l'accord parfait pour vos poissons ou crustacés.*

Château ROC DE SEGUR



Blanc sec

Appellation	AOC Bordeaux
Couleur	Blanc
Superficie	1 ha
Sol	Argilo-calcaire
Âge de la vigne	25 ans
Cépages	60% Sémillon - 40% Sauvignon
Rendement	65 hl / ha
Production	8 400 bouteilles
Élaboration	Élaboré avec soin et compétence de façon traditionnelle, ce vin blanc sec se pare d'une robe scintillante avec des reflets jaune vert, vinifié en cuve inox thermorégulées à une température de 16°
Dégustation	Un vin vif et équilibré, tout en puissance qui offrent de belles expressions aromatiques.
Accord Mets et vins	S'accorde à merveille avec les crustacés et les poissons.

Rosé



*Un vin sur la fraîcheur et le fruité,
il accompagnera l'ensemble de votre repas.*

Château ROC DE SEGUR



Rosé

Appellation	AOC Bordeaux
Couleur	Rosé
Superficie	1,5 ha
Sol	Argilo-calcaire
Âge de la vigne	10 à 15 ans
Cépages	50% Merlot - 50% Cabernet Franc
Rendement	55 hl / ha
Production	10 000 bouteilles
Élaboration	Élaboré avec des raisins sélectionnés en début de vendange pour plus de fraîcheur. Vinifié en cuve inox équipée de régulation de température et micro-pxygénéation. La fermentation se fait à 16°.
Dégustation	Un vin élégant de fraîcheur et de vivacité, avec un bouquet à dominant fruité.
Accord Mets et vins	Servir frais, il peut être servi en appétitif, il s'accorde avec l'ensemble des hors d'oeuvres et accompagne parfaitement les grillades.

Tradition



*Un vin d'une couleur rubis intense,
tout en harmonie entre l'élégance de son fruité
et la finesse de sa texture en bouche.*

Château ROC DE SEGUR

Tradition



Appellation	AOC Bordeaux
Couleur	Rouge
Superficie	37 ha
Sol	Argilo-calcaire
Âge de la vigne	30 ans
Cépages	67% Merlot - 7% Cabernet Franc 26% Cabernet Sauvignon
Rendement	32 hl / ha
Production	66 000 bouteilles
Élaboration	Vendange mécanique, vinifié en cuve inox thermorégulées avec micro-oxygénation, cuvaison de 20 jours. À la croisée des méthodes traditionnelles et technologiques permettant des vins fins et fait pour durés.
Dégustation	Un vin équilibré en bouche avec une belle longueur. Ce vin riche a un nez complexe de réglisse et de cassis.
Accord Mets et vins	Un vin qui sera accompagner avec élégance vos viandes grillées et gibiers. Il accompagne aussi parfaitement les fromages.

Médaille



*Un vin d'une couleur profonde,
avec une belle balance entre sa finesse et
sa longueur en bouche. Surprenant par son fruité.*



Château ROC DE SEGUR

Médaille



Appellation	AOC Bordeaux
Couleur	Rouge
Superficie	7 ha
Sol	Argilo-calcaire
Âge de la vigne	35 ans
Cépages	75% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon
Rendement	50 hl / ha
Production	47 000 bouteilles
Élaboration	Vinifié en cuve inox thermorégulée avec micro-oxygénation. Cuvaison de 21 jours. À la croisée des méthodes traditionnelles et technologiques permettant des vins fins et permettant la garde.
Dégustation	Un vin aux reflets pourpres, avec un nez intense sur des notes de fruits noirs tel que le cassis, accompagné d'un léger arôme vanillé. De beaux tanins fondus.
Accord Mets et vins	Vin généreux qui accompagnera toutes les viandes et fromages.

Fût de Chêne



*Un excellent vin de gastronomie,
alliant la subtilité des arômes de réglisse et de vanille
avec la générosité des fruits rouges.*

Château ROC DE SEGUR

Fût de Chêne



Appellation	AOC Bordeaux
Couleur	Rouge
Superficie	3 ha
Sol	Argilo-calcaire
Âge de la vigne	35 ans
Cépages	65% Merlot - 35% Cabernet Sauvignon
Rendement	50 hl / ha
Production	47 000 bouteilles
Élaboration	Vinifié en cuve inox thermorégulée avec micro-oxygénation. Cuvaison de 3 semaines. Le vin est ensuite élevé en barriques pendant 12 mois.
Dégustation	Un vin au couleur pourpre. Le nez est intenses la bouche est ronde et charnue avec une sucrosité affinée synonyme d'une belle maturité.
Accord Mets et vins	Vin généreur qui accompagnera toutes les viandes ainsi que les gibier et fromages.

Moelleux



Un vin qui a su jouer entre l'équilibre de la douceur et de la fraîcheur pour satisfaire le plus grand nombre.

Château ROC DE SEGUR

Moelleux



Appellation	AOC Bordeaux
Couleur	Blanc Moelleux
Superficie	1 ha
Sol	Argilo-calcaire
Âge de la vigne	35 ans
Cépages	75% Sémillion - 25% Sauvignon blanc
Rendement	50 hl / ha
Production	6 000 bouteilles

Élaboration Élaboré à partir de raisins très murs, vinifié avec soin en cuve inox équipée de régulation de température et de micro-oxygénation.

Dégustation Le vin moelleux possède toujours une sève particulière très agréable, un bouquet très développé, fin et ample.

Accord Mets et vins Un vin à servir frais en appétitif, il pourra aussi largement accompagné un grand nombre de vos desserts.

Château
ROC DE SEGUR

SCEA Roc de Segur
Gisèle et Daniel VIDAL
Landerrouet sur Ségur

Tél/Fax : 05 56 71 42 95
Portable : 06 74 54 18 77
chateaurocde segur@orange.fr