

*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](mailto: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*

<b>Appellation</b>	AOC Bordeaux
<b>Couleur</b>	Blanc
<b>Superficie</b>	1 ha
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Âge de la vigne</b>	25 ans
<b>Cépages</b>	60% Sémillon - 40% Sauvignon
<b>Rendement</b>	65 hl / ha
<b>Production</b>	8 400 bouteilles
<b>Élaboration</b>	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°
<b>Dégustation</b>	Un vin vif et équilibré, tout en puissance qui offrent de belles expressions aromatiques.
<b>Accord Mets et vins</b>	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*

<b>Appellation</b>	AOC Bordeaux
<b>Couleur</b>	Rosé
<b>Superficie</b>	1,5 ha
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Âge de la vigne</b>	10 à 15 ans
<b>Cépages</b>	50% Merlot - 50% Cabernet Franc
<b>Rendement</b>	55 hl / ha
<b>Production</b>	10 000 bouteilles
<b>Élaboration</b>	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°.
<b>Dégustation</b>	Un vin élégant de fraîcheur et de vivacité, avec un bouquet à dominant fruité.
<b>Accord Mets et vins</b>	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*



<b>Appellation</b>	AOC Bordeaux
<b>Couleur</b>	Rouge
<b>Superficie</b>	37 ha
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Âge de la vigne</b>	30 ans
<b>Cépages</b>	67% Merlot - 7% Cabernet Franc 26% Cabernet Sauvignon
<b>Rendement</b>	32 hl / ha
<b>Production</b>	66 000 bouteilles
<b>Élaboration</b>	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.
<b>Dégustation</b>	Un vin équilibré en bouche avec une belle longueur. Ce vin riche a un nez complexe de réglisse et de cassis.
<b>Accord Mets et vins</b>	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*



<b>Appellation</b>	AOC Bordeaux
<b>Couleur</b>	Rouge
<b>Superficie</b>	7 ha
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Âge de la vigne</b>	35 ans
<b>Cépages</b>	75% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon
<b>Rendement</b>	50 hl / ha
<b>Production</b>	47 000 bouteilles
<b>Élaboration</b>	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.
<b>Dégustation</b>	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.
<b>Accord Mets et vins</b>	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*



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



<b>Appellation</b>	AOC Bordeaux
<b>Couleur</b>	Blanc Moelleux
<b>Superficie</b>	1 ha
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Âge de la vigne</b>	35 ans
<b>Cépages</b>	75% Sémillion - 25% Sauvignon blanc
<b>Rendement</b>	50 hl / ha
<b>Production</b>	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](mailto:chateaurocde segur@orange.fr)