



CHÂTEAU DE SÉGRİÈS

LOKALITA: Francie, Rhone, Lirac

ROZLOHA VINIC: 60 ha (97 % červená, 3 % bílá)

ROČNÍ PRODUKCE: 230.000 lahví

VÝNOSNOST: 27 až 40 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinito-vápenaté, valouny, písek

ODRŮDY: Grenache noir, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Clairette, Ugni blanc, Roussanne

TOP VÍNO: Lirac Rouge

TECHNOLOG: Frédéric Grasset

KONTAKT: Chemin de la Grange, 30126 LIRAC

WEB: www.chateaudesegries.fr

Historie vinařství Domaine Francois sahá až do roku 1673, kdy jej vlastnil Jacques Combe, králův rádce. V průběhu století na něm došlo ke spoustě událostí, až jej v roce 1994 získal Henri de Lanzac, bratranec majitele Domaine de la Mordorée, Christophe Delorme, jenž začal usilovně pracovat na vylepšení kvality produkovaných vín. Ta dnes v celém vinařském světě provází pověst vynikajícího poměru kvality a ceny.

Rodina Francois pěstuje vína na cca 58 ha v apelacích Lirac, Tavel a Côtes du Rhône. Vyrábí pouze čtyři vína: Tavel Rosé, Côtes du Rhône Rouge, Lirac Rouge a Lirac Blanc. Kvalita jejich vín je dána primárně prací na vinicích. Keře jsou staré 80 až 100 let, což dává vínům mimořádnou sílu a komplexitu. Velmi důležité je také striktní selekce vedoucí k velmi malé výnosnosti, 27 až 40 hl/ha. Jen pro srovnání... 25 hl/ha mají botrytická vína ze Sauternes, premiérová velká červená vína z Bordeaux dosahují cca 35 až 55 hl/ha.

Hledáte-li víno z jihu Francie, které vás nadchne, vína Domaine Francois jsou ta pravá, ať už se jedná o bílý Lirac, růžový Tavel nebo červená Côtes du Rhône či Lirac...



Červená vína

Côtes du Rhône AOC Rouge "Clos de l'Hermitage"

Odrůda: 33 % Grenache, 33 % Syrah, 33 % Mourvèdre

Vinice: Stáří keřů cca 60 let; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, macerace po dobu 21 dní v betonových tancích. Teplotně řízená fermentace (každá odrůda zvlášť) probíhá spontánně na kvasinkách z vinice. Víno následně zraje 11 měsíců ve větších francouzských dubových sudech.

Ocenění: Wine Advocate: 2012 - **91**, 2010 - **89**, 2009 - **93**, 2007 - **94**; Vinous Media: 2011 - **90**, 2010 - **90**

Lirac AOC Rouge

Odrůda: 50 % Grenache, 30 % Syrah, 10% Cinsault , 33 % Mourvèdre

Vinice: Stáří keřů cca 80 let; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, odstopkování, macerace po dobu 21 dní v betonových tancích. Teplotně řízená fermentace (každá odrůda zvlášť) probíhá spontánně na kvasinkách z vinice. Víno následně zraje 11 měsíců ve větších francouzských dubových sudech.

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **90**, 2012 - **90**

Bílá vína

Lirac AOC Blanc

Odrůda: 50 % Clairette, 30 % Ugni Blanc, 10 % Roussanne, 5 % Bourboulenc, 5 % Picpoul

Vinice: Stáří keřů cca 80 let; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, šetrné lisování, teplotně řízená fermentace probíhá spontánně v betonových tancích a zrání ve francouzských dubových sudech (15 % nových).

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **88**

Růžová vína

Tavel AOC Rosé

Odrůda: 50 % Grenache, 30 % Cinsault , 10 % Syrah, 33 % Clairette

Vinice: Stáří cca 60 let; křemík, písek, hlína, oblázky

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, šetrné lisování, krátkodobá studená macerace, metoda Saignée, teplotně řízená fermentace probíhá spontánně v betonových tancích na kvasinkách z vinice. Víno následně zraje ve větších francouzských dubových sudech.

