

Charente (16)

Vins de pays

Domaine Breuil de Segonzac

Patrick et Maria Brillet

LD Collet, BP 32

16130 Ségonzac

Tél. 05 45 83 41 79 Fax 05 45 83 09 24

@ : brillet1@orange.fr

Site : www.domainbreuil-segonzac.fr

Longitude : -0.2158642.

Latitude : 45.6164689.

Production : VDP charentais.

Commercialisation : à la propriété possibilité de BIB, en magasins, par correspondance.

Présent : Gastronomades Angoulême, Echologik Nanclars, Prairial Aytré, Salon du vin Kremlin-Bicêtre, Goûts et terroirs Bulle.

Méthode : AB depuis 2001 (certification Qualité France). Charte vinification FNIVAB.

Vendanges mécaniques. Levures indigènes.

Vignoble : 57 ha.

Éno-écotourisme : hébergement en gîte rural, accueil de groupes, visite des chais et distillerie, repas de groupe sur place.

Dégustation :

♥♥♥ VDP de Charente. rosé, « Vigne Sainsi », 2009

SO2 total: 64, libre: 16. Framboise lumineux. Nez qui demande à s'ouvrir : fruité discret, vinosité élégante. En bouche, fruité frais, persistance

moyenne. Très agréable rosé, comme on les aime : de repas de jardin et sieste ! A boire frais.

♥♥♥ VDP de l'Atlantique, blanc, Fief charentin, 2009

SO2 total: 77, libre: 16. Or blanc scintillant. Nez fruité exotique, typé cépage colombard. En bouche, vif sur le minéral qu'assouplit le fruité, fruit de la passion, belle persistance à touche minérale. Très agréable blanc de l'apéritif au repas pour une cuisine asiatique, à boire un peu frais.

♥♥♥♥ VDP de Charente, rouge, Plantier de Chipre, 2006

SO2 total: 50, libre: 17. Carmin soutenu lumineux. Nez petits fruits noirs, cassis, mûre, épices, élégant. En bouche, franc sur une mâche fruitée, des tanins presque fondus, bonne persistance sur les épices. Belle et puissante matière. Chaleureux et beau vin, on est au-delà d'un simple VDP... Un exemple pour les bordelais qui ont des problèmes de vente... Garde intéressante. Aujourd'hui, ouverture préalable deux heures.

Noté le bon rapport qualité/prix d'ensemble sur le domaine.