



les Domaines
Jean-Pierre RAMBIER

HAUT-LIROU

Domaine viticole familial depuis 1848, le Domaine Haut-Lirou s'étend aujourd'hui sur 110 hectares au cœur du Pic Saint Loup, disséminés dans la garrigue en 50 clos, sur des calcaires durs en terrasses et sur des terroirs d'argilo-calcaires, de marne et de basalte.



Classic Rosé

AOP Pic Saint-Loup 2022

Quand légèreté rime avec Gourmandise !

Cépage	88% Syrah, 12% Grenache
Terroir	Alternance de calcaires tendres et de sédiments marins
Rendement	37 hl/ha
Vinification	Vendanges et réception de la récolte aux aurores pour bénéficier de la fraîcheur nocturne. Pressurage direct par pressoir pneumatique à membrane, nombre de rebêches limité pour éviter la trituration. Les premiers et derniers jus moins qualitatifs sont écartés, le cœur de presse encuvé, enzymé (pectinases) et refroidi à T<10°C pour faciliter la clarification. Le débouillage est réalisé 24h après encuvage, les bourbes (riches en précurseurs aromatiques) sont filtrées puis éventuellement réincorporées à la cuve en fonction de leur qualité. La température est maîtrisée tout au long de la fermentation (<20°C). Après soutirage, le vin est clarifié par collage à l'ichtyocolle (colle de poisson) pour obtenir une robe parfaitement limpide et brillante.
Elevage	4 mois cuve inox
Notes de dégustation	C'est avec désinvolture que le Classic rosé 2022 revêt son afriolante robe d'été, pâle et légère, d'un joli pomelo. Espiègle et charmeur, le nez s'ouvre sur du rafraîchissant melon d'eau, avant d'évoluer sur des parfums sucrés et entêtants de type guimauve, barbe à papa. La bouche est fraîche et fluide, pourvue d'un très léger gras qui apporte du moelleux à la texture dans un second temps. L'aromatique, délicate et subtile, penche vers la rose et l'anis étoilé. C'est délicat, léger, aérien.
Accords gourmands	Idéal à l'apéritif / Verrine de crevette, avocat et pamplemousse / Salade de fraise et melon au gingembre confit / Mousse fruit de la passion coulis fruits rouges
Garde	Prêt à consommer
Cœnologues	Marie Baralon, Chloé Tien, Jean Natoli (œnologue conseil)
Récompenses	
Prix Public France	11 euros TTC
Prix Public en 50 Cl	7,63euros TTC

Données techniques

Degré Alc. (en %)	13,1
Bouteille	75CL Bourgogne Garance 640 g
Carton	6 Bouteilles (3x2 couchés) 8,4 kg
Palette	528 bouteilles 88 cartons (8 rangs de 11 cartons)
EAN Bouteille	3760117250336
EAN Carton	3760117250008



LES DOMAINES JEAN-PIERRE RAMBIER

Domaine Haut-Lirou, Le Triadou
34270 St-Jean-de-Cuculles
+33(0)4 67 55 38 50
info@lesdomainesjeanpierreramblie.com
www.lesdomainesjeanpierreramblie.com

Tous nos vins sont mis en bouteille au domaine