



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 Rouge

AOP Pic-Saint-Loup 2021

Un vin rouge plaisir ! La marque de fabrique de notre domaine, cuvée emblématique depuis des décennies... Une très belle expression du terroir du Pic-St-Loup.

Cépage	80% Syrah, 20% Grenache.
Terroir	Terrasses situées sur les pentes calcaires du crétacé inférieur (environ 100 Millions d'années) du Pic Saint-Loup au cœur de la garrigue, à 250 mètres d'altitude.
Rendement	40 hl/ha
Vinification	Fermentation alcoolique en cuve inox sous contrôle permanent des températures (25°C maxi). Pratique quotidienne d'opérations d'extraction et d'homogénéisation : remontages, délestages, ou pigeages. Cuvaision d'une durée totale d'un mois. Décuvage et pressurage des marcs.
Elevage	Elevage en cuve inox pendant 8 mois.
Notes de dégustation	Oscillant entre la cerise et le pourpre avec d'impressionnants reflets violine, le <i>Classic Rouge</i> doit sa jolie couleur à la Syrah, cépage qui confère une importante composante bleue au vin. La robe est claire, le disque bien brillant. Le nez est net et droit, avec un enchaînement d'arômes qui passent de la mûre au réglisse, une note de poivre en grain et une intéressante touche fraîche ; d'aucun dirait mentholée, mais qui évoque également la feuille d'eucalyptus frottée entre les mains. La bouche est ronde et souple, rappelle la cerise noire avec un retour de la fameuse note poivrée, style garrigue typique des Syrah du Languedoc. L'équilibre est parfait, avec des tanins fondus qui octroient à ce vin un fruité et une fraîcheur remarquables, signature du meilleur que peut offrir le terroir Pic Saint Loup.
Accords gourmands	Brochettes, gratin de courgettes, petits farcis, charcuterie, magret de canard aux figues fraîches, chèvre ou brie, saucisse grillée. Peut se boire frais.
Garde	Prêt à consommer (5 ans)
Cœnologues	Marie Baralon, Chloé Tien, Jean Natoli (œnologue conseil)
Récompenses	Mill. 2020: Argent concours de féminales 2020 Mill. 2018 : Médaille Or, Concours Général Agricole Paris 2020 Mill. 2017 : 15,5/20 RVF Juin 2019 Mill. 2016 : 16/20 Jancis Robinson



Jancis Robinson.com

Prix Public France 14 euros TTC  
Prix Public 50 cl 6,97€

### Données techniques

Degré Alc. (en %)	14
Bouteille	75CL Bordelaise Alliance 495 g
Carton	6 Bouteilles (3x2 couchés) 7,8 kg - 33 x 25 x 17 cm
Palette	600 bouteilles 100 cartons (10 rangs de 10 cartons)
EAN Bouteille	3760117250022
EAN Carton	3760117250305

LES DOMAINES JEAN-PIERRE RAMBIER

Domaine Haut-Lirou, Le Triadou

34270 St-Jean-de-Cuculles

+33(0)4 67 55 38 50

info@lesdomainesjeanpierrerambl.com

www.lesdomainesjeanpierrerambl.com

Tous nos vins sont mis en bouteille au domaine