



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.



Constance Blanc

IGP Saint Guilhem le Désert - Val de Montferrand 2022

Sa richesse se mesure à sa générosité



Cépage	50% Viognier 25% Roussanne 15% Marsanne 10% Vermentino
Terroir	Sélection des meilleures parcelles du domaine. Alluvions (sablo-limoneux et cailloutis) d'origine fluviale (Lirou), donnant des sols riches, humides et colluvions (issus de l'érosion composés de roches marno-calcaire tendres) donnant des terroirs qualitatifs, profonds et bien drainants
Rendement	30 hl/ha
Vinification	Vendanges et réception de la récolte aux aurores pour la fraîcheur nocturne. Pressurage direct par pressoir pneumatique à membrane, nbre de rebêches limité pour éviter la trituration. Le moût est 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 selon leur qualité. Les moûts présentant le meilleur potentiel sont sélectionnés parmi toutes les cuves et entonnés en barriques de chêne français (1/3 bois neuf, 2/3 barriques de 1 ou 2 vins) au 1er tiers de la fermentation. Celle-ci se poursuit au sein de la barrique. La fermentation achevée, le vin est conservé sur ses lies pour élevage et les fûts bâtonnés régulièrement. La fermentation malo lactique peut être partiellement ou totalement réalisée. Après soutirage et remise en cuve inox, le vin est clarifié par collage (chitosane) et filtré pour obtenir une robe parfaitement limpide et brillante.
Elevage	4 mois barriques chêne français, 6 mois bouteilles
Notes de dégustation	C'est richement vêtu que le Constance 2022 se présente dans sa robe d'un intense or jaune agrémenté de reflets or vert, d'une limpidité et d'une brillance éclatantes. Le 1er nez est riche et intense, sur l'abricot sec, le curcuma. Le bouquet se révèle après aération, mêlant senteurs de fruits à chair blanche et jaune, parfums gourmands de vanille de Madagascar, de pâtisserie et une pointe rafraîchissante de carvi. L'harmonie est parfaite entre les cépages. La bouche présente un beau volume, un toucher velouté, une sucrosité charmante. Le bois est parfaitement fondu, l'acidité discrète mais bien présente, offrant à la cuvée un équilibre délicat entre opulence et fraîcheur. Une pointe d'amertume rappelle l'écorce d'orange confite. La finale, presque saline, s'étire à n'en plus finir.
Accords gourmands	Salade Bressane / Filet de sandre à la crème de morilles / chèvre pané au miel
Garde	Prêt à consommer (3 ans)
Cœnologues	Marie Baralon, Chloé Tien, Jean Natoli (œnologue conseil)
Récompenses	Mill. 2016 ___ Andreas Larson 88/100
Prix Public France	16 euros TTC

Données techniques

Degré Alc. (en %)	13,5
Bouteille	75CL Bourgogne Maxima 820g
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	3760117250268
EAN Carton	3760117250251

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