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.

Esprit

AOP Pic-Saint-Loup 2020

Tout en intensité et profondeur, l'Esprit 2020 ne manque pas de corps

Cépage	75% Syrah, 20% Grenache, 5% Mourvèdre
Terroir	Sélection des meilleures parcelles du domaine : vignes en terrasses à 300 m. d'altitude sur les pentes sud du Pic Saint-Loup. Calcaire dur issu d'une longue sédimentation, sol peu riche et peu cultivé jusqu'à nos jours.
Rendement	38 hl/ha
Vinification	Vendange triée et égrappée. Vinification en cuve inox sous contrôle permanent des températures. Choix d'une levure de fermentation parfaitement neutre pour une meilleure expression du terroir. Pratiques quotidiennes d'aération et d'homogénéisation du moût en fermentation par remontage et délestage. Temps de cuvaison long (4 semaines) avec chauffage du chapeau de marc (30°C) couplé d'opérations d'extraction (délestage, pigeage) en post FA pour acquérir volume et structure ; le tout piloté à la dégustation et ce jusqu'au décuvage.
Elevage	12 mois 100% Barriques Chêne Français neuve ou 1 vin + 6 mois Cuve Inox
Notes de dégustation	L'Esprit 2020 se vêt d'une robe d'un prune profond rehaussé d'une superbe nuance magenta. Le bouquet est complexe, aux flaveurs aussi intenses que la couleur de sa robe. Le premier nez, variétal, est caractéristique de la Syrah et de son penchant réducteur : olive noire, âtre, fauve, poivre en grain. Le vin s'ouvre ensuite sur des notes fruitées de framboise et cerise, suivies de près des arômes d'élevage, boisés façon moka, tabac blond. Enfin pointe la touche fraîche typique des vins du Domaine, ici menthe poivrée. La bouche est dense et étoffée, marquée d'un beau grain de tanins. Les arômes boisés sont plus présents qu'au nez, sur le cacao, le torréfié… Généreux et loyal, l'Esprit 2020 s'offre sans compter, excepté les dix caudalies de persistance aromatique.
Accords gourmands	Assiette de charcuterie Corse (Figatellu, coppa, lonzu, pancetta) / Filet de chevreuil sauce grand veneur / Truffade au chocolat noir 70% *** Carafer avant de déguster pour une expérience organoleptique optimale ***
Garde	Potentiel de garde : 5 à 10 ans.
Œnologues	*Marie Baralon, Chloé Tien, Jean Natoli (œnologue conseil)*
Récompenses	Mil. 2021 ___ Médaille d'Or, Concours Général Agricole 2023 Mill. 2020 ___ 2* Guide Hachette des Vins 2023 Mill. 2017 ___ Coup de Cœur, 18/20 Médaille d'Or Magazine Terre de Vins Mill. 2016 ___ Médaille Or, Magazine Elle à Table (Meilleur Vin Rouge 2019), Médaille Argent, Concours Vins Bruxelles, 1* Guide Hachette 2017 Mill. 2013 ___ Jancis Robinson 16,5/20, Médaille Argent, Magazine Elle à Table
Prix Public France	*30 euros TTC*

Données techniques

Degré Alc. (en %)	15
Bouteille	75CL Bourgogne Maxima 820 g
Carton	6 Bouteilles (6x1 couchés) 8,4 kg – 52 x 33 x 11 cm
Palette	480 bouteilles 75 cartons (15 rangs de 5 cartons)
EAN Bouteille	3760117250053
EAN Carton	3760117250152

Tous nos vins sont mis en bouteille au domaine

LES DOMAINES JEAN-PIERRE RAMBIER
Domaine Haut-Lirou, Le Triadou
34270 St-Jean-de-Cuculles
+33(0)4 67 55 38 50
info@lesdomainesjeanpierrerambier.com
www. lesdomainesjeanpierrerambier.com