



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.



Jules

AOP Pic-Saint-Loup 2021

Jules, 6^e génération de la famille, est le petit-fils de Jean-Pierre et le fils d'Henri-Pierre. Cette cuvée est l'élégance à la Française!

Cépage	85% Syrah, 15% Grenache
Terroir	Calcaire et argilo-calcaire. Sélection micro-parcellaire au cœur de nos meilleures parcelles de Syrah, situées en terrasses, sur les pentes sud du Pic-Saint-Loup à 300 mètres d'altitude.
Rendement	32 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 douce (délestage et 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 (45%) ou 1 vin + 6 mois Cuve Inox
Notes de dégustation	Lumineuse, la robe du Jules 2021 ravit par sa belle teinte cerise agrémentée d'une nuance pourpre. L'aspect est fluide, les jambes nombreuses et fuselées. Le nez, ouvert et expressif, entame sa partition sur des notes fraîches de cerise griotte, sous bois, avant de s'échauffer et tendre vers un délicieux parfum de garrigue. Complexe, il évolue enfin vers de puissants arômes fumés, bûche cendrée, presque tourbé. L'attaque donne l'effet d'un voile de soie qui glisse le long du palais. C'est moelleux, léger, ravissant. Le milieu de bouche se pare d'une montée en puissance qui n'en finit plus, emprunte d'arômes d'élevage, torréfié, bois de cade ; le volume et la structure se révèlent. L'équilibre s'établit parfaitement entre fraîcheur et consistance. Enfin la finale s'envole, aérienne sur les petits fruits rouges, groseille, canneberge, un grain de tanin d'une grande finesse, une belle persistance. Le tout est d'un raffinement exquis.
Accords gourmands	Cochon de lait rôti / Filet de biche sauce cacao / Forêt Noire ** Carafier 20 min avant de déguster pour une expérience organoleptique optimale **
Garde	A élever (1 an) ou carafier 20 min avant dégustation / 5 à 7 ans
Cœnologues	Marie Baralon, Chloé Tien, Jean Natoli (œnologue conseil)
Récompenses	
Prix Public France	40 euros TTC

Données techniques

Degré Alc. (en %)	14,10
Bouteille	75CL Calliope 580g
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	3760117250541
EAN Carton	3760117250534



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