



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.



Les Costes

AOP Pic-Saint-Loup 2021

Un simple Mazet de pierre sèches niché au cœur de la garrigue, empreint du souvenir d'un aïeul nommé Henri... Bienvenue au lieu-dit "Les Costes"

Cépage 90% Syrah, 10% 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 38 hl/ha

Vinification Vendange triée et égrappée. Vinification en cuve inox sous contrôle permanent des temp. : 20°C en début de FA pour une meilleure extraction du fruit, 28°C en fin de FA pour plus de sucrosité. 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. Extraction douce des composés phénoliques en post FA par délestage et pigeage, temps de cuvaison long (2 à 3 sem), décuvaage piloté à la dégustation.

Elevage 12 mois en Barriques Chêne Français 1 ou 2 vins pour 65% du volume, 12 mois de Cuve Inox pour les 35% restants

Notes de dégustation La cuvée Les Costes 2021 se pare d'une jolie robe pourpre aux reflets cerise, claire et limpide. Le nez est ouvert et expressif, tout en éclat et gourmandise, sur le fruit confituré, le caramel au beurre salé, réhaussé d'une touche plus subtile de framboise fraîche. La bouche est pleine et charnue, sucrante, tout en demeurant fluide grâce à une belle souplesse des tanins. De la rondeur accueillante, de l'amplitude dans un fruité intense. Jovial et rassurant, les Costes 2021 se boit comme du petit lait.

Accords gourmands Terrine de chevreuil forestière / Carré d'agneau rôti à la Provençale / Crumble aux myrtilles. Peut être carafé 1 heure avant votre repas

Garde Potentiel de garde : 3/5 ans

Œnologues Marie Baralon, Chloé Tien, Jean Natoli (œnologue conseil)

Récompenses **Mil 2021** ___ **Médaille d'Argent, Concours Général Agricole 2023**
 Mil. 2020 ___ International Wine Report 92/100
 Mill. 2019 ___ 1* Guide Hachette 2022
 Mill. 2018 ___ Médaille de Bronze, Concours de Macon
 Mill. 2016 ___ Médaille Or, Magazine Terre de Vins & Concours Général Agricole Paris,
 Mill. 2015 ___ Jancis Robinson 16,5/20



Prix Public Fce **Prix** 18 euros TTC
Publ Magnum **Prix** 38 euros TTC
Publ 50 Cl 12,30€ HT

Données techniques

Degré Alc. (en %)	13,5
Bouteille	75CL Bourgogne Classique 595 g
Carton	6 Bouteilles (3x2 couchés) 8,4 kg – 31 x 26 x 18 cm
Palette	594 bouteilles 99 cartons (9 rangs de 11 cartons)
EAN Bouteille	3760117250879
EAN Carton	3760117250886



LES DOMAINES JEAN-PIERRE RAMBIER

Domaine Haut-Lirou, Le Triadou

34270 St-Jean-de-Cuculles

+33(0)4 67 55 38 50

info@lesdomainesjeanpierreramblrier.com

www.lesdomainesjeanpierreramblrier.com

Tous nos vins sont mis en bouteille au domaine