



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 coeur 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@lesdomainesjeanpierreramblerrambier.com

www.lesdomainesjeanpierreramblerrambier.com

Tous nos vins sont mis en bouteille au domaine