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.

100% Sauvignon

IGP Pays d'OC Blanc 2022

Vif, Joyeux et Expressif

Cépage	100% Sauvignon
Terroir	Terroir argilo-calcaire
Rendement	28 hl/ha
Vinification	Vendanges et réception de la récolte aux aurores pour bénéficier de la fraîcheur nocturne. Pressurage direct par pressoir pneumatique à membrane, nombre de rebêches limité pour éviter la trituration. Le moût est enzymé (pectinases) et refroidi à T<10°C. Le débourbage est réalisé après quelques jours de stabulation sur bourbes (riches en précurseurs aromatiques), lesquelles seront ensuite filtrées puis réincorporées à la cuve. Le choix de la levure de fermentation se porte sur une souche révélatrice d'arômes variétaux types thiols ; la température est maîtrisée tout au long de la fermentation (<20°C). Après soutirage, le vin est clarifié par collage à l'ichtyocolle (colle de poisson) et filtré pour obtenir une robe parfaitement limpide et brillante.
Elevage	3 mois Cuve Inox
Notes de dégustation	La robe est claire et limpide, teinte or pâle à la nuance verte, révélatrice de fraîcheur. Très expressif, le nez s'ouvre sur des arômes explosifs de citron vert, buis, menthe chlorophylle, avant d'évoluer sur des notes plus exotiques, typées fruit de la passion et ananas. L'attaque est fraîche et vive tandis que le milieu de bouche se pare d'une souplesse et d'un soyeux très confortables, d'une sucrosité charmante. Enthousiaste, ce Sauvignon déroule sa partition sans accroc. Le tout solidement tenu par une acidité structurante évolue vers une finale saline, presque iodée, qui appelle très nettement à la dégustation de fruits de mer.
Accords gourmands	Huîtres de Bouzigues/ Salade de poulpe mariné huile d'olive et citron, copeaux de coco grillés/Mousse de mascarpone aux petit pois et truite fumée/ Cheese cake aux agrumes
Garde	Prêt à consommer (1 an)
Œnologues	*Marie Baralon, Chloé Tien, Jean Natoli (œnologue conseil)*
Récompenses	
Prix Public France	*8 euros TTC*

Données techniques

Degré Alc. (en %)	13,4
Bouteille	75CL Bourgogne ecova evol 395 g
Carton	6 Bouteilles (3x2 couchés) 7,4 kg – 31 x 26 x 19cm
Palette	594 bouteilles 99 cartons (9 rangs de 11 cartons)
EAN Bouteille	3760117251029
EAN Carton	3760117251012

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