les Domaines
Jean-Pierre RAMBIER

Cette petite unité « Le Sentier des Etoiles » s'étend sur à peine 2 hectares au cœur du Pic Saint Loup, entre pinède et garrigue.

SENTIER des ETOILES
PIC SAINT LOUP

Le Sentier des Etoiles

AOP Pic Saint Loup 2021

*** PRODUIT EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE***

« Dans la vigne qui grimpe sur une butte, les enfants et les amoureux découvrent des étoiles.» Vincent Michel

Cépage	83% Syrah, 17% Grenache.
Terroir	Terrasses situées sur les pentes calcaires du crétacé inferieur (environ 100 Millions d' années) du Pic Saint Loup au cœur de la garrigue, à 250 mètres d'altitude.
Rendement	30 hl/ha
Vinification	Vendange égrappée, foulée et encuvée par gravitation au tapis élévateur pour un respect maximal de la récolte. Vinification en cuve inox avec une levure parfaitement neutre pour laisser le terroir s'exprimer. Température douce maintenue, 25°C durant la fermentation, puis réhaussée à 28°C durant la macération post fermentaire, afin de tirer le meilleur du marc. L'extraction se fait en douceur et avec soin par de légers pigeages, quotidiens d'abord puis tous les 3 jours. Temps de cuvaison long, (3 semaines), élevage en fût de 1 ou de 2 vins 12 mois d'une petite partie du volume, pour apporter structure et matière, le reste du volume est élevé en cuve inox pour préserver le fruit.
Elevage	12 mois barriques chêne français 1/4 du volume, 12 mois cuve inox 3/4 du volume
Notes de dégustation	Une robe lumineuse, teintée de prune avec une incroyable nuance magenta invite gracieusement à la dégustation. Le nez, légèrement fauve et emprunt d'olive noire de prime abord, s'ouvre après un temps sur un fruité profond, myrtille et cassis, contrebalancé par des fragrances de plantes sauvages, romarin, thym, évoquant la garrigue environnante. La bouche est enrobée, les tanins souples et fondus mais bien présents. Le toucher est soyeux, la structure solide. La balance aromatique entre gourmandise et fraîcheur, prune bien mûre et cerise kirsch surprend agréablement. Véritable funambule, le Sentier des étoiles ravit les sens par sa danse sur la frontière entre générosité et élégance, exubérance et délicatesse... En un mot, l'équilibre est parfait.
Accords gourmands	Œufs toqués au Jambon Pata Negra, olives noires d'Espagne et herbes fraîches - Aiguillettes de canard aux figues farcies, miel et romarin - Crumble cassis et amandes
Garde	Prêt à boire - Potentiel de garde : 3/5 ans
Œnologues	*Marie Baralon, Chloé Tien, Jean Natoli (œnologue conseil)*
Récompenses	
Prix Public France	*20 euros TTC*

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	3760 117 250 206
EAN Carton	3760 117 250 411

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

Tous nos vins sont mis en bouteille au domaine