



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% Viognier IGP Pays d'OC Blanc 2022

### Charme et Rondeur

Cépage 100% Viognier

Terroir Terroir argilo-calcaire

Rendement 66 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 pour faciliter la clarification. Le débourbage est réalisé 24h après encuvage ; les bourbes (riches en précurseurs aromatiques) sont filtrées puis éventuellement réincorporées à la cuve en fonction de leur qualité. Le choix de la levure de fermentation se porte sur une souche valorisatrice d'arômes variétaux types terpènes et révélatrice de la complexité aromatique du cépage Viognier ; la température est maîtrisée tout au long de la fermentation (<20°C). Une petite partie du volume (5%) effectue sa fermentation en fût de chêne français avant d'être réincorporé à la cuve. Après assemblage et soutirage, le vin est clarifié par collage à l'ichtyocolle (colle de poisson) et filtré pour obtenir une robe parfaitement limpide et brillante.

Elevage 4 mois Cuve Inox

#### Notes de dégustation

La robe est claire et très brillante, or jaune aux reflets argent. Le premier nez est délicat, frais, sur des notes de fleurs de verger puis s'ouvre tout en gourmandise sur des arômes pâtisseries, confiture d'abricot, panacotta pêche, crème vanillée. Complexe, l'aromatique évolue enfin vers le tilleul, la verveine et le cerneau de noix. En bouche le Viognier 2022 présente un beau volume. Structuré et onctueux, il envahit agréablement le palais avec ses arômes de fruits à chair blanche, d'orange amère et sa finale noisette grillée.

Accords gourmands Carpaccio de veau à l'italienne/Risotto au butternut rôti et romarin/ Tarte Bourdaloue

Garde Prêt à consommer (1 an)

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

#### Récompenses

Prix Public 8 euros TTC  
France

#### Données techniques

Degré Alc. (en %)	13,8
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	3760117250626
EAN Carton	3760117250619

#### 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