



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 2024

### Variétalement Vôte

Cépage 100% Viognier

Terroir Terroir argilo-calcaire

Rendement 55 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 débouillage 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 5 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 2024 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)

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

Récompenses Mill. 2022: Médaille d'OR au Concours des Grands Vins de Macon 2023  
Mill. 2023: 2\*\* Guide Hachette des Vins 2024

Prix Public France 8 euros TTC

### 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                                      |

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@lesdomainesjeanpierrerrambier.com

www.lesdomainesjeanpierrerrambier.com