Haut-Lirou

PIC SAINT-LOUP

AOP PIC SAINT-LOUP AOP PIC SAINT-LOUP AOP PIC SAINT-LOUP AOP PIC SAINT-LOUP AOP PIC SAINT-LOUP AOP PIC SAINT-LOUP AOP PIC SAINT-LOUP AOP PIC SAINT-LOUP AOP PIC SAINT-LOUP AOP PIC SAINT-LOUP AOP PIC SAINT-LOUP PIC SAINT LOUP — APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE — AOP PIC

100% Chardonnay

IGP Pays d'OC Blanc 2019

Un blanc suave, d'élégance et de plaisir !

Cépage
100% Chardonnay

Terroir
Terroir argilo-calcaire

Rendement
45hl/ha

Vinification
Récolte le matin au plus frais de la journée, vers 5h. Pressurage direct après une courte période de macération pelliculaire. Le mout de raisin est refroidi (environ 8°C) pendant 36h pour être débourbé. Après sélection des jus clairs, la fermentation alcoolique a lieu en cuve inox, sous contrôle permanent des températures.

Notes de dégustation
Robe limpide et claire avec de jolis reflets or. Un premier nez fin et élégant qui évoque la fleur de Tiaré ; un second plus chaleureux sur des notes briochées et anisées. L'attaque franche révèle une belle intensité. Le gras apporte au vin un toucher de velours et un beau volume en bouche. Très joli relief !

Accords gourmands
A l'apéritif, sur une poélée de crustacés, ris de veau au morilles ou carpaccio d'ananas caramélisé.

Tous nos vins sont mis en bouteille au domaine.

les Domaines Jean-Pierre RAMBIER

DOMAINE HAUT-LIROU – Le Triadou, 34270 St-Jean-de-Cuculles
T. +33(0)4 67 55 38 50
info@famillerambier.com - www.famillerambier.com