



FAMILLE JEAN-PIERRE RAMBIER

Changement de nom au Domaine Haut-Lirou : la cuvée Le Mas des Costes devient Les Costes

« Il était une fois le mazet du grand-père au lieu-dit "les Costes"... Un mazet tout en jolies pierres du pays au milieu de la garrigue du Pic Saint-Loup.... "Nous jouions au milieu des cades, on ramassait des mûres, on sentait bon la campagne » (Mireille et Henri-Pierre RAMBIER).

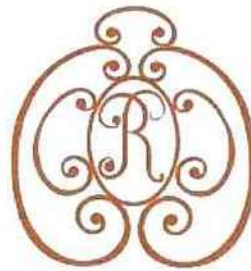
LES COSTES 2015,
AOP Languedoc Pic Saint-Loup
*Étiquette revue également : lisibilité,
modernité en conservant les codes couleurs*

Produit sur un terroir calcaire-argileux, récoltée manuellement en caquettes pendant la journée, la vendange est triée et égrappée en cave.

Chaque clos est vinifié séparément pour que le terroir exprime à chaque fois ses meilleures potentialités ; la fermentation alcoolique se fait sous contrôle permanent des températures (25°C maxi).

Délestages, ou pigeages sont pratiqués quotidiennement, la cuvaison dure un mois avant le décuvage et le pressurage des marcs ; suit un élevage en barriques de chêne français (Tonnellerie Bordelaise, Taransaud, Saury, Laffite...), 1/3 de bois neuf pendant 12 mois.

- CÉPAGES : 80 % Syrah et 20 % Grenache
- RENDEMENT : 35 hl / ha
- PRIX TTC DÉPART CAVE : 15,00 euros



HAUT-LIROU
PIC SAINT-LOUP
LES COSTES

