



Balades Gourmandes en Terroir Pierrefeu

CÔTES DE PROVENCE

pierrefeu



vins de
provence

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Balades Gourmandes J-10
Pierrefeu-du-Var, mercredi 20 mai 2015

Bienvenue sur le terroir unique de l'appellation intense...

L'appellation Côtes de Provence - Terroir Pierrefeu dévoile ses secrets et ses atours uniques lors de la 7ème édition des Balades Gourmandes, les 30 et 31 mai 2015.

INVITATION PRESSE

A l'occasion des 7èmes Balades Gourmandes en Terroir Pierrefeu

Suzanne DEZAUNAY,

Présidente de l'Association des Vignerons de Cuers, Pierrefeu et Puget-Ville

Alain BACCINO,

Vice-Président de l'Association des Vignerons de Cuers, Pierrefeu et Puget-Ville

Les Vignerons,

de l'Association des Vignerons de Cuers, Pierrefeu et Puget-Ville

ont le plaisir de vous convier à une

CONFÉRENCE DE PRESSE

Samedi 30 mai 2015, à 9h30

Mas du Lingousto, 934, Avenue Henri et Eugénie MAJASTRE, «L'Infirmierie», 83390 Cuers

MERCI DE BIEN VOULOIR CONFIRMER VOTRE PRÉSENCE

Contacts presse - Agence Image Conseil

Stéphanie Lallemand
04 94 08 40 75 - 06 81 36 42 69
stephanie@image-conseil.fr

Marica Jaubert
04 94 08 40 75 - 06 75 86 39 27
marica@image-conseil.fr



Balades Gourmandes en Terroir Pierrefeu

CÔTES DE PROVENCE

pierrefeu



vins de
provence

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Balades Gourmandes J-11
Pierrefeu-du-Var, mardi 19 mai 2015

Bienvenue sur le terroir unique de l'appellation intense...

L'appellation Côtes de Provence - Terroir Pierrefeu dévoile ses secrets et ses atours uniques lors de la 7ème édition des Balades Gourmandes, les 30 et 31 mai 2015.

La reconnaissance d'un terroir

Les vins du terroir de Pierrefeu possèdent une typicité unique que l'on ne retrouve dans aucune autre région de la Provence. C'est pour cette raison que les Vignerons de Cuers, Pierrefeu et Puget-Ville se sont constitués en association en 2003 afin de faire valoir leur identité sous leur propre dénomination : c'est chose faite avec l'obtention en mars 2013 de l'appellation AOC Côtes de Provence - Terroir Pierrefeu.

Un terroir propice à des vins d'excellence

De par sa situation géographique, la région de Pierrefeu-du-Var, lovée entre la mer Méditerranée et les montagnes, bénéficie d'un climat sain et ensoleillé, privé de gelées matinales et d'écarts de température. Sa structure géologique mixant sols caillouteux et argilo-sableux offre aux vignes un sol profond et filtrant. De cette alliance, naît des vins d'excellence, équilibrés, longs en bouche, avec une pointe de minéralité.

Une typicité fruitée et minérale

Les rosés sont élégants et proposent une structure fruitée et minérale. Les rouges offrent une robe sombre, un nez intense et plutôt fruité, qui sont aptes au vieillissement... Quant aux blancs, ils tirent leur quintessence du Rolle... L'équilibre des vins repose sur des saveurs parfumées de fleurs et de fruits frais qui s'associent subtilement à la minéralité. Les cépages principaux pour les vins rouges sont le Grenache, la Syrah, et le Mourvèdre et pour les vins rosés le Grenache, la Syrah et le Cinsault.

Déjà des médailles

Alors que l'appellation fête seulement ses deux ans, le millésime 2014 de l'appellation AOC Côtes de Provence - Terroir Pierrefeu a déjà remporté deux médailles d'or au Concours Agricole de Paris.



Balades Gourmandes en Terroir Pierrefeu

CÔTES DE PROVENCE

pierrefeu



vins de
provence

Les mots d'experts

Richard Bertin, œnologue :

« L'appellation bénéficie d'une originalité climatique dans une zone très méridionale. La conjugaison exceptionnelle du climat, du terroir et du travail du vigneron permet d'aboutir à un vin de bouche alliant densité et fraîcheur dans un équilibre parfait. »

Christian Scalisi, Maître sommelier :

« Légèreté et finesse alliées à force et élégance, permettent de marier ce vin à une cuisine des 4 saisons. La puissance pour un accord parfait avec la cuisine internationale ou des plats gastronomiques d'automne et d'hiver, mais avec une légèreté et une fraîcheur en fin de bouche, particulièrement agréables, notamment sur des repas de printemps et d'été. L'appellation Côtes de Provence - Terroir Pierrefeu est un véritable vecteur de convivialité ! »

Programme des Balades Gourmandes

Lors des six kilomètres de marche sur les terres du Château La Gordonne à Pierrefeu-du-Var, le public est invité à déguster les vins de l'appellation AOC Côtes de Provence - Terroir Pierrefeu, au rythme de cinq plats gastronomiques réalisés par quatre grands chefs locaux. Un événement convivial et unique où les visiteurs découvrent la passion des acteurs, la qualité des vins et de la cuisine qui font la fierté de la région.



Réservations :
www.terroir-pierrefeu.fr
ou 06.64.71.25.26



Balades Gourmandes en Terroir Pierrefeui

CÔTES DE PROVENCE

pierrefeui



vins de
provence

Le menu des gourmets

Salades de pois chiche, velouté de lentilles, cade
Elaborés par La Famille Traud de la "Ferme du Vallon des Limbaud" (Rocbaron)

★★★

Mousseline de Rascasse sauce Pesto
Elaborée par Jean Pierre Novaro le "Mas du Pourret" (Pierrefeui)

★★★

Parmentier de canard aux aubergines
Elaboré par Traiteur Yves (La Garde)

★★★

Fromages varois au lait de vache
Elaborés par Richard Roux "Domaine St Gall" (Mazaugues)

Fromages varois au lait de chèvre
Elaborés par Charlotte Gaurit "Ferme du Camp Redon" (Cuers)

Fromages varois au lait de brebis
Elaborés par Catherine Fleury "Bastide de Fonteye" (Chateaudouble)

Confiture de figues
Elaborée par Madame Chaix Catherine "Domaine de Fontvive" (Sollies-Pont)

★★★

Tarte citron copeaux de meringue, macaron abricot, Opéra café, macaron fraise
Elaborés par Denis Matyasy

★★★

Les entrées et plats chauds seront accompagnés d'un petit pain et les fromages de 2 petits pains
Elaborés par "Les Délices de Flores" (Cuers)

*le menu peut être soumis à de légères modifications

Participation aux frais :

Adulte : 50 €

Tarif groupe (à partir de 12 personnes) : 46 €

Tarif enfant (-de 12 ans) : 29 €

Contacts presse - Agence Image Conseil

Stéphanie Lallemand
04 94 08 40 75 - 06 81 36 42 69
stephanie@image-conseil.fr

Marica Jaubert
04 94 08 40 75 - 06 75 86 39 27
marica@image-conseil.fr