

**A L'OCCASION DE L'OUVERTURE
DU DOMAINE DE RIMAURESQ A LA PRESSE**

Pierre et Sophie DUFFORT ont le plaisir de vous convier à un :

DEJEUNER PRESSE DEGUSTATION

« **QUINTESSANCE DU R** »
précédé d'une présentation de son terroir unique

**LE MARDI 23 JUIN 2015
à 11h00**

en présence de Richard BERTIN, œnologue

dans une alliance parfaite des saveurs élaborée par :

Arnaud BOUXIROT, jeune Chef de 28 ans
qui réinterprète à merveille les classiques de la cuisine provençale ;
et Manon CORRIOL, sommelière
du restaurant gastronomique Le Mas du Lingousto (Cuers)

DOMAINE DE RIMAURESQ
Route Notre Dame des Anges - 83790 Pignans

MERCI DE CONFIRMER VOTRE PRÉSENCE

Contacts presse – Image Conseil

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

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

EVENEMENT : POUR LA PREMIERE FOIS EN 15 ANS, LE DOMAINE DE RIMAURESQ OUVRE SES PORTES ET DEVOILE SON DERNIER MILLESIME « QUINTESSENCE DU R »

Le Domaine de Rimauresq révèle, dans son écrin préservé au pied de Notre-Dame des Anges, la plus précieuse de ses cuvées « Quintessence du R », dont le millésime 2014 revêt désormais les 3 couleurs de vin : Rosé, Rouge et Blanc. Visite d'un domaine resté longtemps secret...

Remarquable terroir



Situé au cœur de la Provence viticole, le vignoble du Domaine de Rimauresq s'étend sur 70 hectares d'un terroir riche et complexe en coteaux. Sur les contreforts du Massif des Maures, en pente douce jusqu'à la plaine, les vignes sont irriguées par la rivière des Maures, « Real Mauresque », dont le Domaine tire son nom.

Grès rouges et schistes du Permien en haut de coteau et sol d'alluvions et de galets roulés en plaine, confèrent au vin singularité et typicité.

Recherche et isolement des parcelles



A la tête de Rimauresq depuis 2000, Pierre Duffort connaît chacun des recoins et secrets du Domaine qu'il explore quotidiennement : creux secs d'un vallon, sommet arboré du coteau, terres ombragées, sols plus caillouteux... Il n'a de cesse d'identifier et de sélectionner les parcelles qui produiront, grâce à l'accord idéal des cépages, les meilleurs vins. Il choisit les parcelles qui produiront la cuvée « R », dont le Domaine tire immédiatement une grande renommée. Amoureux du terroir, la quête se poursuit pour isoler de nouvelles parcelles et les vieilles vignes qui verront naître la cuvée haut de gamme du Domaine, « Quintessence du R ».

Richesse des saveurs

Le Millésime 2014 de « Quintessence du R » est bien plus qu'un vin de Provence. Ce vin de haute gastronomie existe désormais en 3 couleurs pour une gamme gustative inégalée.

Quintessence Rosé :

Ce rosé à la robe d'un rose pastel assez discret, développe une palette d'arômes toute en finesse qui rappelle la pêche et le brugnion, mais aussi des notes florales et de réglisse avec une légère pointe fumée. Mais au-delà des senteurs, c'est en bouche qu'il révèle toute sa personnalité. D'une densité surprenante, il associe texture, fraîcheur et longueur, et offre une réelle tenue qui lui permet d'accompagner aussi bien des plats de la mer tels que langoustine, oursins ou carpaccio de saint Jacques, mais aussi des viandes blanches comme un poulet à la citronnelle par exemple.



Quintessence Rouge :

Ce rouge à la robe grenat franche et peu évoluée propose une palette d'arômes de fruits des bois, de pinède et de réglisse. Long en bouche, il est néanmoins marqué d'une véritable fraîcheur presque aérienne. Ce vin de garde aux tanins gras et soyeux, accompagne admirablement une cuisine de viandes grillées : côte de bœuf marinée aux herbes de Provence, épaule d'agneau braisée...

Nouveauté Millésime 2014 - Quintessence Blanc :

Ce blanc d'une belle brillance avec des reflets citronnés, exhale des arômes intenses de fruits exotiques, de noix de coco, mandarine et menthe poivrée qui incitent à la dégustation. En bouche, c'est un vin aux saveurs complexes qui séduit d'abord par sa fraîcheur et son équilibre, ses touches vanillées et beurrées, et surtout par sa persistance au palais accompagnée d'une agréable salinité. Ce vin structuré et complet saura agrémenter avec délice une cuisine de poissons comme par exemple un médaillon de lotte au safran, un loup au fenouil et même une bouillabaisse.

Respect de l'écosystème



Les vins de Rimauresq sont rares et très travaillés, exclusivement issus du Domaine. L'équipe, constituée de 14 personnes, travaille dans un souci constant d'authenticité et de qualité. Le Domaine a ainsi toujours privilégié une démarche environnementale de préservation de l'écosystème.

Ravissement du lieu

Le Domaine de Rimauresq ouvre ses portes aux visiteurs qui souhaitent découvrir le caveau et goûter les précieux nectars. Pour séjourner plus longuement au Domaine, la maison d'hôtes de prestige « So R in Provence » peut être réservée. Un lever du jour majestueux sur le Domaine, une odeur exhalée par les vignes au petit matin, un séjour entre ciel et terre inoubliable !



Contacts presse – Image Conseil

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

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