



# RIMAURESQ

cru classé



Niché aux pieds  
de la chaîne des Maures,  
un cru classé  
au terroir froid et minéral,  
et aux vins atypiques.



# REBELLE

  
**RIMAURESQ**  
cru classé

Cru classé  
AOP Côtes de Provence  
Propriétaire récoltant



## Rosé Rebelle – 2019 - 13,5°



### Notes de dégustation rosé Rebelle 2019

Une robe de couleur pomélo.

Un nez expressif avec des arômes de mûres et de framboises.

Une bouche complexe et dense de pêches, d'abricots et de poires sur une texture épaisse.

Une fin de bouche intense et harmonieuse soutenue par des notes de fruits compotés sur une interminable longueur.

Alliance mets et vins : viandes rouges , turbot



### **Terroirs** de Pignans et de Cuers

68% grenache

32% syrah



### **Rosé de saignée**

### **Levures indigènes**



**Format** : 75cl (carton de 6)



A servir frais à environ 12°C. Ne pas glacer.



Se mariera parfaitement avec une cuisine gastronomique.

**« A contrecourant des rosés à la mode, nous vous proposons un voyage dans le temps en découvrant un rosé de saignée, fermenté avec des levures indigènes, issu de grenache, syrah » . Pierre Duffort**

Distribués par Rimauresq Sélections SARL – F – 83790 Pignans

Tél. + 33 (0) 4 94 48 80 45 – Télécopie + 33 (0) 4 94 33 22 31 – [www.rimauresq.eu](http://www.rimauresq.eu) - courriel : [rimauresq@wanadoo.fr](mailto:rimauresq@wanadoo.fr)

Capital de 8000€ - R.C.S Brignoles 478 320 286 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

# CLASSIQUE

  
**RIMAURESQ**  
cru classé

Cru classé  
AOP Côtes de Provence  
Propriétaire récoltant

## Rosé – 2019 – 13°



63% Grenache  
29% Cinsault  
3% Carignan  
2% Syrah  
2% Mourvèdre  
1% Ugni Blanc



50cl (carton de 12)  
75cl (carton de 6)  
150cl (carton de 3)  
300cl (ct de 1 - mill. 2018)



Température de service : 12°C  
Garde : 18 mois



Couleur rose saumon très pâle. Nez puissant de fruits à chair blanche, quelques notes d'agrumes. Belle longueur en bouche.



Accompagnera vos apéritifs aussi bien que la cuisine méditerranéenne comme des filets de rouget grillés.

## Blanc – 2019 – 13°



100% Rolle



50cl (carton de 12)  
75cl (carton de 6)



Température de service : 12°C  
Garde : 24 mois et plus



Couleur jaune or. Nez très puissant de fruits exotiques, agrumes et fleur d'oranger. Très longue finale citronnée en bouche.



Accompagnera parfaitement tous vos poissons grillés.

## Rouge – 2016 – 13,5°



47% Syrah  
20% Grenache  
16% Mourvèdre  
14% Carignan  
3% Cinsault



50cl (carton de 12)  
75cl (carton de 6)  
150cl (carton de 3)  
300cl (ct de 1 - mill. 2016)



Température de service : 16°C  
Garde : 5 ans



Couleur rouge grenat. Nez complexe et mûr, fruit noir, épices, torréfié. Bouche soyeuse et en relief, épices douces, finale cacao.



Se mariera à merveille avec la cuisine provençale ou un gigot d'agneau.

Distribués par Rimauresq Sélections SARL – F – 83790 Pignans

Tél. + 33 (0) 4 94 48 80 45 – Télécopie + 33 (0) 4 94 33 22 31 – [www.rimauresq.eu](http://www.rimauresq.eu) - courriel : [rimauresq@wanadoo.fr](mailto:rimauresq@wanadoo.fr)

Capital de 8000€ - R.C.S Brignoles 478 320 286 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



# R

  
**RIMAURESQ**  
cru classé

**Cru classé**  
**AOP Côtes de Provence**  
**Propriétaire récoltant**

## Rosé – 2019 – 13°



51% Grenache  
14% Tibouren  
11% Mourvèdre  
8% Rolle  
6% Cinsault  
5% Carignan  
3% Ugni Blanc  
2% Syrah



75cl (carton de 6)  
150cl (carton de 3)



Température de service : 12°C  
Garde : 18 mois



Couleur rose pâle. Nez très puissant de pêche et de mangue fraîche. Bouche très élégante avec des notes de fleurs.



Se mariera à merveille avec des poissons fumés tel que le saumon ou l'esturgeon.

## Blanc – 2019 – 13°



100% Rolle



50% de l'assemblage est fermenté et élevé en barriques pendant 7 mois



75cl (carton de 6)



Température de service : 12°C  
Garde : 3 à 4 ans



Couleur jaune or. Nez assez puissant et légèrement boisé, notes de zeste de citron et de brioche. Belle fraîcheur et longueur en bouche avec une finale saline.



Accompagne merveilleusement les St-Jacques, le poulet aux morilles ou encore du fromage de chèvre.

## Rouge – 2017 – 14°



41% Syrah  
23% Cabernet Sauvignon  
15% Mourvèdre  
13% Carignan  
8% Grenache



Elevage de 12 mois en barriques de 225L (dont 50% de barriques neuves).



75cl (carton de 6)  
150cl (carton de 3)



Température de service : 16°C  
Garde : 5 à 8 ans



Nez assez boisé, notes de café et de fruits rouges compotés. Une bouche très fraîche et élégante avec une finale épicée.



Se mariera à merveille avec une côte de bœuf grillée ou un gigot de 7 heures.

Distribués par Rimauresq Sélections SARL – F – 83790 Pignans

Tél. + 33 (0) 4 94 48 80 45 – Télécopie + 33 (0) 4 94 33 22 31 – [www.rimauresq.eu](http://www.rimauresq.eu) - courriel : [rimauresq@wanadoo.fr](mailto:rimauresq@wanadoo.fr)

Capital de 8000€ - R.C.S Brignoles 478 320 286 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération


# QUINTESSANCE


  
**RIMAURESQ**  
cru classé


Cru classé  
AOP Côtes de Provence  
Propriétaire récoltant


Rosé – 2019 – 13°




 58% Tibouren  
42% Grenache

 Fermentation et élevage de 6 mois en barriques et demi-muids pour 2/3 de l'assemblage.

 75cl (carton de 6)

 Température de service : 12°C  
Garde : 3 ans


 Nez puissant d'écorces d'agrumes et de fruits exotiques. Bouche fraîche avec une belle longueur. Très bel équilibre avec une finale acidulée.





Se mariera parfaitement avec des crustacés tels que la langouste ou le homard ainsi qu'avec une bouillabaisse.


Blanc – 2018 – 13°




 73% Rolle  
27% Ugni Blanc

 1/3 fermentation et élevage en barriques neuves et 2/3 en demi-muids de 1 à 3 vins.

 75cl (carton de 6)

 Température de service : 12°C  
Garde : 5 ans et plus


 Nez brioché, boisé, avec des notes d'agrumes. Très fin et très élégant. Une bouche toute en dentelle, fraîche et épicée.





Accompagne merveilleusement une côte de veau aux morilles ou encore vos plateaux de fromages.


Rouge – 2016 – 13°




 89% Mourvèdre  
6% Syrah  
4% Cabernet Sauvignon  
1% Grenache

 Elevage de 12 mois en foudre.

 75cl (carton de 6)

 Température de service : 16°C  
Garde : 10 ans

 Nez très dense et élégant avec des notes de menthe poivrée. Une bouche très tannique avec une belle longueur.



Se mariera à merveille avec une bécasse rôtie ou encore une épaule d'agneau aux herbes.

Distribués par Rimauresq Sélections SARL – F – 83790 Pignans

Tél. + 33 (0) 4 94 48 80 45 – Télécopie + 33 (0) 4 94 33 22 31 – [www.rimauresq.eu](http://www.rimauresq.eu) - courriel : [rimauresq@wanadoo.fr](mailto:rimauresq@wanadoo.fr)

Capital de 8000€ - R.C.S Brignoles 478 320 286 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



# RIMAURESQ

## cru classé

**Le travail du terroir et de la vigne à Rimauresq Cru Classé**  
*(Conversion vers l'Agriculture Biologique depuis 2017)*

**Terroir :** Minéral, acide avec peu de matière organique, un sous-sol de grès rouges, de schistes du Permien (roches sédimentaires) et de phyllades et micaschistes (roches métamorphiques). Un sol en haut du coteau constitué de phyllades et de micaschistes avec roches mères affleurantes. Le bas du coteau combine un sol d'alluvions (sables, silice) de grès et de schiste rouges avec galets roulés. Terroir complexe où les roches anciennes se retrouvent parfois au dessus des roches jeunes en compagnie de rares éclats de quartz.

**Altitude:** 140 à 190 m. **Situation :** 35 Km de la mer et au pied du point culminant (N.D. des Anges à 780 m) du massif des Maures dont l'ombre matinale retarde l'ensoleillement des parcelles et la maturité des raisins.

**Exposition :** nord-ouest. Cette exposition atypique sur un terroir pauvre permet de tempérer les excès de la chaleur estivale pour atteindre de façon harmonieuse maturités alcooliques et phénomologiques sans dégrader l'acidité naturelle des raisins, support de la fraîcheur des vins. Il en résulte une élégance et un équilibre particulier qui signent la typicité des vins de Rimauresq...

**Travail d'un sol caillouteux:** pour faciliter les labours, les parcelles les plus difficiles sont régulièrement nettoyées à la main des pierres les plus grosses afin de préparer le passage de l'outil de concassage des pierres. La sous-soleuse permettra un décompactage ponctuel en profondeur au milieu du rang. En dehors du griffage régulier sur tout le rang, le sol est aussi labouré à l'ancienne avec une charrue vigneronne : un outil qui retourne la terre et enterre la matière organique et les herbes concurrentes. Les parcelles les plus pauvres peuvent être amendées de compost végétal de deux ans. L'application d'un activateur naturel de vie biologique favorise la vie microbienne des sols, le développement des populations de lombrics, l'atténuation du stress hydrique en ralentissant l'évaporation de l'eau et permet aussi l'assimilation par les racines des éléments

organiques présents dans le sol en équilibrant acidité et températures en profondeur. Après les vendanges, le décompactage et les labours redémarrent pour capter les pluies hivernales et enterrer les feuilles des vignes; le travail de l'intercep a lieu au printemps. Après la taille, les sarments sont broyés et enterrés dans le rang pour servir de compost. En alternance avec de l'enherbement naturel ou cultivé (seigle, vesce), les labours de décompactage se succéderont jusqu'en août pour maintenir un sol meuble qui absorbera la moindre goutte de pluie. Sur les rangs enherbés, la végétation est broyée avant l'été pour éviter toute concurrence en eau avec la vigne. Après les précipitations, un binage mécanique plus superficiel prévient toute évaporation dans les rangs non-enherbés.

**Conduite de la vigne :** sur les 60 hectares du vignoble, 36 sont situés autour de la cave, et 24 hectares sur la commune de Cuers (Grès et schistes rouges, argiles rouges). L'âge moyen des vignes est de 30 ans. La plus vieille parcelle a été plantée en 1970. Les plantations les plus récentes datent du début des années 90. Surfaces actuellement en renouvellement et non exploitées (plantiers de moins de 4 ans) : 10 hectares. Densité de plantation : 3600 à 4500 pieds à l'hectare ; espace entre les rangs 2,10 à 2,50 m. La taille commence à la fin de l'automne après la chute des feuilles. Nos ouvriers agricoles forts de leur expérience et de leur connaissance de chaque parcelle entament alors le travail le plus délicat et le plus long du cycle de la vigne. Sur chaque pied, il faudra en effet décider de la disposition et de l'orientation des coursons qui porteront la future récolte. Les vignes sont taillées à 4 coursons à deux yeux. Port en gobelet ou double cordon Royat sur palissage. L'hiver sert aussi à entretenir le palissage (5 fils) qui assurera le soutien et la bonne exposition des sarments.

Au printemps, l'ébourgeonnage élimine tous les départs de végétation superflus et détermine la place et le nombre définitif de grappes (de 8 à 12 par pied en moyenne). La maîtrise des rendements se décide ainsi dès le début du cycle végétatif et évite la vendange en vert. Des écimages réguliers maintiendront la vigueur de la vigne dans ses grappes. Par respect pour l'environnement, les traitements phyto- sanitaires sont effectués en utilisant notamment le soufre et la bouillie bordelaise et en respectant scrupuleusement le cahier des charges pour chaque application, tout en assu-

rant les périodes de couvertures optimales de 12 à 14 jours selon les conditions météorologiques. Réalisés de la mi-avril à la mi-juillet, ces traitements a minima liés à un travail du sol conséquent, à un entretien régulier des abords et à un allègement de la charge des vignes permettent d'atteindre les maturités recherchées avec un état sanitaire optimal tout en exprimant la typicité du terroir de Rimauresq.

