



RIMAURESQ

cru classé

Rimauresq tire son nom de la contraction de Real Mauresque, la rivière des Maures, qui traverse le Domaine. Au cœur de la Provence viticole, à 20 minutes de Toulon, le vignoble de Rimauresq s'étend sur 50 hectares, au pied de Notre Dame des Anges.

Le microclimat de Rimauresq est une réelle singularité de l'appellation Côtes de Provence. Le vignoble, situé à une altitude variant de 140 à 190 mètres, jouit de l'influence conjuguée des effets bénéfiques du Mistral et de l'ombre bienfaisante de Notre Dame des Anges.

Le domaine consiste d'un terroir argilo-schisteux et cristallin, avec des parties sablonneuses et caillouteuses. Il est fréquent de bénéficier de la combinaison de plusieurs terroirs (schistes dégradés, grès rose, galets roulés) au sein d'une même parcelle. C'est cette diversité peu commune qui permet à Rimauresq d'exceller dans les trois couleurs.

Neuf cépages nobles composent le vignoble de Rimauresq. Syrah, Grenache, Carignan et Cabernet-Sauvignon pour les rouges, Rolle et Ugni Blanc pour les blancs, enfin Cinsault, Mourvèdre et Tibouren pour les rosés.

A Rimauresq, tout est fait pour conserver le meilleur du fruit de la vigne. Une cave moderne à demi enterrée permet de traiter la vendange par gravité. Les vins de Rimauresq ne se laissent pas facilement dompter. Il faut de la patience, du doigté presque, pour en savourer toute la personnalité singulière.

www.rimauresq.fr

